

A. Siimon , I. Siimon



ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE ÖKONOOMIKA

TARTU RIIKLIK ÜLIKOOL

Rahvamajandusharude ökonoomika kateeder

A. Siimon , I. Siimon

ÜHISKONDLIKU
TOITLUSTAMISE
ÖKONOOMIKA

TARTU 1976

Kaane kujundanud I. Kudisiim

**Kinnitatud Majandusteaduskonna
nõukogus 24. aprillil 1975**

1. ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE OLEMUS JA RAHVAMAJANDUSLIK TÄHTSUS

1.1. Ühiskondliku toitlustamise koht sotsialistlikus ühiskonnas

Kogu inimkonna eksisteerimise vältel on toidul olnud keskne koht ühiskonna materiaalses elus, sest inimese eksisteerimise ja inimühiskonna taastootmise vajalikest eeldustest on see primaarseim. Üksikinimeste, inimgruppide, kogu ühiskonna aktiivsus, iseteadvus ning nende suhtumine ümbritsevasse keskkonda on otseselt sõltuv ühiskonna liikmete primaarsete vajaduste rahuldamisest. "Vajadused on indiviidi põhiomadused, mis omavad tendentsi määrata isiku tegevuse suunitlust, tema suhtumist ümbritsevasse keskkonda."¹

Toiduvalmistamine kui inimühiskonna esmase vajaduse rahuldamine on läbi teinud dialektilise arengu. Inimühiskonna künnisel oli see ühiskonnastatud, eraomanduse ja perekonna tekkimisel muutus aga iga perekonna eraasjaks. Nüüd, mil kodune majapidamine (ka toiduvalmistamine) muutus perekonna eraasjaks, kaotas naine oma ühiskondliku tähtsuse, "...muutudes oma isanda orjaks ja tema laste sünnitajaks"². Selle igivana sotsiaalse probleemi lahendust nägi F. Engels naise lülitumises ühiskondlikkus ellu ja tootmisse. Ta kirjutas:

¹ А.Г. К о в а л е в. Психология личности. Л., 1963, стр. 70.

² F. E n g e l s. Perekonna, eraomanduse ja riigi tekkimine. Tallinn, ERK, 1958, lk. 58.

"Naise vabastamine saab võimalikuks ainult siis, kui ta saab suures, ühiskondlikus mastaabis osa võtta tootmisest."¹

Toitlustusettevõtted kaubanduse erivormina tekkisid ja arenesid koos kaubandusega ühiskondliku tööjaotuse tulemusena. Inimeste igapäevaseid vajadusi rahuldavate teenusliikide tekkimine "soodustab üldist tööviljakuse kasvu tänu sellele, et tööjaotus muudab mittetootliku töö ühe, tootliku töö aga teise osa ainsaks funktsiooniks"².

Kapitalismi tingimustes muutusid toitlustusettevõtted massiliseks nähtuseks, kuna sinna paigutatud kapital ringleb suhteliselt kiiresti, töö baseerub aga laialdasel madalakvaliteedilise tööjõu ekspluateerimisel.

Arenenud kapitalistlikes maades on ka suhteliselt hästi arenenud elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustusvõrk, mille põhjusteks on:

- 1) maksimaalselt intensiivistatud tööprotsess;
- 2) töötajate streigiliikumise ühe majandusliku nõudena esineb töökohajärgse toitlustamise organiseerimine;³
- 3) töö- ja elukoha ruumiline kaugenemine.

Toitlustusettevõtete töö klassiiseloому rõhutab kõige ilmekamalt kodanliku Eesti toitlustusettevõtete võrk, sest 1937. a. majandusloenduse andmeil oli Eestis 514 toitlustusettevõtet, millest ainult 151 olid loetletud alajaotuses - "söögi- ja teemajad, alkoholita einelauad". Ülejäänud olid aga restoranid, kohvikud, õllekauplused. Seega "kodanlikus Eestis puudus ühiskondlik toitlustamine selle otseses mõttes"⁴.

Sotsialistlike tootmissuhete kehtestamisega meie maal said ka toitlustusettevõtted uue sisu, nende esmaseks üles-

¹ Sealsamas, lk. 62.

² К. М а р к с. Теория прибавочной стоимости, I. М., Госполитиздат, 1954, стр. 274.

³ N. K ö r n e r. Die Aufgaben des sozialistischen Gaststättenwesens der Versorgung im Betrieb. Dissertation. Leipzig, 1962, S. 69.

⁴ F. S a u k s. Kaubanduse arengust Eestis kapitalismi tingimustes (1900 - 1940). Tallinn, "Eesti Raamat", 1968, lk. 107.

andeks sai töötava rahva ning õppiva noorsoo toitlustamine.

Organiseeritud toitlustamise tähtsust rõhutab see fakt, et Suure Oktoobrirevolutsiooni võidu kolmandal päeval - 28. oktoobril 1917. a. anti Nõukogude valitsuse dekreet "Linnade omavalitsuse õiguste laiendamine toiduainete asjanduses", mis pani aluse nii nõukogude kaubandusele kui ka ühiskondlikule toitlustamisele.¹ Iseloomulik on see, et Ühiskondlik toitlustamine kui rahvamajandusharu esiklaps tekkis juba 1. novembril 1917. a. Petrogradis nn. Rahva Majja töötajate-teenistujate teenindamiseks.

V.I. Lenin hindas erakordselt kõrgelt uusi toitlustusettevõtteid, nähes nendes ühiskondlikult ratsionaalsemat toiduainete fondide ja perekonna olustiku muutmise vahendit: "...Kui suurt inimese töö kokkuhoidu, kui suuri muga-vusi tarbijale, kui suurt produktide säästu, kui suurt naise vabastamist kodusest orjusest, kui suurt sanitaartingimuste parandamist saavutatakse ja võib saavutada eeskujuliku kommunistliku tööga, ja seda võib laiendada kogu ühiskonnale, kogu töörahvale."²

Toitlustusettevõtted, saanud uue sotsiaalse sisu, hakkasid oma eksisteerimise esimestest päevadest täitma ja lahendama neile omaseid spetsiifilisi ülesandeid ning sotsiaalseid probleeme. Nad võimaldasid:

1) kõige ratsionaalsemalt ja minimaalsete kuludega toitlustada töötavat ning õppivat elanikkonda;³

1 Termin "ühiskondlik toitlustamine" pärineb eespool nimetatud dekreedist, kus uut toiduainete jaotamise ja tarbimise korda nimetati ühiskondlikuks toitlustamiseks.

² V.I. L e n i n. Teosed. 29. kd. Tallinn, ERK, 1954, lk. 397.

³ Ühiskondliku toitlustamise kui rahvamajanduse eelised avaldusid kõige kontrastsemalt just sotsiaalsete vapustuste perioodil (majanduslik laos, Kodusõda ja Suur Isamaasõda), mil nad tõestasid oma suurt elujõudu ning oma ainuõigust laiade rahvamasside toitlustamise organiseerimisel.

2) ellu viia sotsialistlikke jaotusprintsipide;

3) vabastada ühiskondlikult kasulikuks tööks osa kodu-
se tööga hõlmatud elanikkonnast.

Ühiskondlik toitlustamine kujutab endast erilist rah-
vamajandusharu, mis täidab 3 funktsiooni (tootmine, reali-
seerimine ja tarbimise organiseerimine), erineb selle poo-
lest nii jaekaubandusettevõtetest kui ka toiduainetetööstu-
sest. Seega ühendab ühiskondlik toitlustamine endas vahe-
tult ühiskondliku taastootmisprotsessi 3 faasi. Kuna toit-
lustuses toimub uue väärtuse loomine, siis võtab ta osa rah-
vatulu moodustamisest.

Ühiskondlik toitlustamine toimub tarbija suhtes 3 vor-
mis:

1) tasuline e. kaubanduslik ühiskondlik toitlustamine;

2) toitlustamine soodustatud tingimustel e. pooltasu-
line (elanikkonna tegevuskohajärgne, laste, puhkeasutuste
jne.);

3) tasuta toitlustamine.

Loetletud vormidest on teisel ja kolmandal juba nüüd
kaalukas osa. Arvestades töö- ja õpingukohajärgse toitlus-
tamise organiseerimise perspektiive, muutub tasuta toitlus-
tamine meie ühiskonnas domineerivaks vormiks. Vastavalt NLKP
programmi nõudele elanikkonna tegevuskohajärgse toitlusa-
mise eelisarengust, süveneb veelgi ühiskondliku toitlusa-
mise vastavus tema põhiülesandele. NLKP XXIV kongressi di-
rektiivides on rõhutatud, et tunduvalt tuleb laiendada toit-
lustusettevõtete võrku, eriti tootmises ja õppeasutustes.

Alahinnata ei tohiks üldkasutatavate toitlustusettevõ-
tete osa. Nende funktsiooniks on elanikkonna toitlustamine
väljaspool tööaega ja -kohta, samuti vaba aja kultuurne si-
ustamine.¹ Nad esinevad perekonna tarbimiskulude olulise

¹ Sotsialismimaade autorid hindavad kriitiliselt
meie ühiskondliku toitlustamise ühekülgselt orientatsiooni
kasutada toitlustusettevõtteid ainult toitlustamiskohana.
W. C r a m e r. Zweigökonomik des Gaststättenwesens. Ber-
lin, Verlag "Die Wirtschaft", 1966, S. 23.

vähendajana. Nimetatud toitlustusvõrgu arengu vajadust rõhutab elanikkonna reaaltulude pidev kasv.

Ühiskondliku toitlustamise spetsiifiliseks ülesandeks meie ühiskonnas on perekonna tarbimiskulude ahendamine, eelkõige aga töötavate naiste koormuse kergendamine.

Tarbimiskulud on ühiskonna seisukohalt mittetootlikud kulutused, mis "krossi võrragi ei suurenda ühiskonna materiaalsel rikkust"¹. Nende vähendamise eeldused on:

1) hästi väljaarendatud ühiskondliku teenindamise võrk (s. h. elanikkonna tegevuskohajärgne ja üldkasutatav toitlustusvõrk);

2) kõrgelt arenenud kulinaartööstus, mis kindlustaks kodust majapidamist (ka toitlustusettevõtteid) maksimaalselt tarbimisvalmis toodetega.

Vaatamata suurtele edusammudele ühiskondliku teenindusvõrgu väljaarendamisel, esineb veel küllaltki suuri lünki selles valdkonnas.² Seega ei ole ka kaasajal veel kaotanud aktuaalsust V.I. Lenini mõtte naise rakenduslikust eba võrdsusest koduses majapidamises. Ta kirjutab, et naist

1 К. М а р к с, ук. раб., стр. 275.

² Perekonna ajabüdzeti uurimised näitavad, et tööpäevalisest ajast moodustavad tarbimiskulud siiski veel 30-40 %. Töövälisest ajafondist moodustas vaba aeg perekonnas töötavatel emadel 13,5, isadel aga 44,5 %. Eriuurimused näitavad, et koduse ja ühiskondlikult kasuliku töö hulgast tingituna esineb raskusi naiste rakendamisel üksikute elualadel, mis nõuavad suurt erialast ettevalmistust, tööprotsessis aga suurt kontsentratsiooni. Г.С. М о т о л я н с к и й. М.Г. Л е в и т и н а и др. К вопросу о выборе наиболее эффективных предприятий общественного питания в условиях Донбасса, - Материалы научной конференции по проблемам торговли и общественного питания. Донецк, 1968, стр. 16;

"Freie Welt", 1961, Heft 36, S. 36; Z. S t a j a k o v. Untersuchung der Abhängigkeit der Entwicklung der gesellschaftlichen Speisung und der Freizeit für die Hausfrau. - "Sozialistischer Handel", 1960, Heft 10 - 11, S. 11.

"...rõhub, lämmatab, alandab kodune väikemajapidamine... Tõeline naise vabastamine, tõeline kommunism algab alles seal ja siis, kus ja millal algab massiline võitlus selle koduse väikemajapidamise vastu või õigemini - selle massiline ümberkujundamine sotsialistlikuks suurmajapidamiseks".

Järgides Nõukogude riigi rajaja nõudeid, on märgitud NSVL Kommunistliku Partei programmis, et Ühiskondlik toitlustamine peab asuma domineerivale kohale võrreldes koduse toiduvalmistamisega. Kodune toiduvalmistamine kui põhiline toiduainete isikliku tarbimise vorm muutub tulevikus ainult täiendavaks vormiks. "Ühiskondlik toitlustamine kommunistlikus ühiskonnas muutub domineerivaks toiduainete jagamise vormiks."²

K. Marx ennustas, et kommunistlikus ühiskonnas ei ole ühiskonna rikkuse mõõduks mitte tööaeg, vaid töötajate vaba aeg. Ta väljendas mõtet, et inimeste vaba aeg avaldab kõige suuremat mõju ühiskondlikule tööviljakusele.³ Ühiskondliku toitlustamise ülesandeks sotsiaalsete probleemide vallast on töövõimelise elanikkonna vabastamine ühiskondlikult kasulikuks tööks. Meie vabariigis, kus tööjõu probleem on väga terav, oli linnades ja linnalistes asulates 1970. aastaks hõlmatud ühiskondlikult kasuliku tööga 95,9, maal aga 83,0 % töövõimelisest elanikkonnast. Seega on olemas mõningane töövõimelise elanikkonna reserv, keda saaks rakendada ühiskondlikku tootmisse, kui koduse majapidamise üksikute elementide ühiskonnastamise tase oleks senisest kõrgem.

Ühiskondliku toitlustamise üheks spetsiifiliseks üles-

¹ В. И. Ленин, осунд. теос, lk. 396.

² П. Ф. Ц е л и к о в с к и й. Роль общественного питания в социалистическом обществе и задачи его дальнейшего развития. Диссертация. Л., 1966, стр. 53.

³ Из неопубликованных рукописей К. Маркса. - "Большевик", 1938, № II-12, стр. 65.

andeks on elanikkonna ratsionaalse toitlustamise organiseerimine, mis avaldub kahes aspektis:

1) ühiskonnastatud toiduvalmistamise majanduslik aspekt - toidu ja toorainete ning aja ökonoomne kasutamine võrreldes koduse majapidamisega;

2) tervislike toitumisviiside juurutamine ja propageerimine elanikkonna laiaades massides, võitlus koduste harjumuslike ühekülgsede toitumisviisidega.¹

1.2. Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine töö sotsiaalse lülina

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustamise objektiks on kogu ühiskondlikult kasuliku tööga tegelev elanikkond. Tegevuskohajärgse toitlustamise organiseerimise vajadus tuleneb eelkõige toitlustushügieeni põhinõuetest: söögikordade vaheldumisest kindlate ajaintervallide järel. Ollakse seisukohal, et töö- ja õpinguprotsessis, kus energiavajadus on kõige suurem, peab inimene saama töö vaheajal oma töövõime taastamiseks kuni 1/3 päevasest kaloreite hulgast ning kuni 50 % vitamiinide ja mineraalainete kogusest.²

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustamise tähtsust sõnastab kokkuvõtlikult tšehhi majandusteadlane M. Boček: "Toitlustamine kindlustab tööjõu taastootmise tööprotsessis ning on otseses sõltuvuses iga ettevõtte brutosisissetulekuga. Töötajate vajaduste täielik rahuldamine sellel alal kindlustab töö kvaliteeti, avaldab positiivset mõju tööta-

¹ Meie vabariigis on siiaaani tervisliku toitumise propageerimisel veel vähe ära tehtud, seda eriti aga toitlustusettevõtete poolt. Põhjuseks on siin kehtiv hinnakujundus, mis ei stimuleeri valgu- ning vitamiinirikaste toiduainete valmistamist. Teiselt poolt on aga ka ajakirjanduse osa toitumisviiside ja ratsioonide propageerimisel väga väike. Näit. Saksa DV-s koostatakse perenaistele aastaaegu arvestades igaks nädalaks tüüp-menüüd, mis avaldatakse regulaarselt ajakirjanduses.

² H. K. G r ä f e. Ernährung des Werktätigen Menschen. - "Ernährungsforschung". Berlin, Akademie-Verlag, 1962, Heft 3, S. 298.

jate tervislikule ja psüühilisele seisundile, mis on vajalik suurte rahvamajanduslike ülesannete lahendamisel.¹

Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine on tähtis ökonoomilisest, sotsiaalsest ja poliitilisest aspektist. Ökonoomiliseks aspektiks on konkreetne tagasimõju töötajate töösaavutustele.

Otsest majanduslikku efekti väljendavad meie majandusteadlaste järgmised uurimisandmed:

1. Dr. Kotšerga (kodu- ja välismaa teadlaste uurimuste üldistusena) - võimaldab tõsta tööviljakust 7 - 8 %².

2. Dots. Tšernošov (Uraali tehaste detailuurimustel) - võimaldab tõsta tööviljakust 2 - 7,4 %³ vähendab mao- ja sooltehaigusi kuni poole võrra, töötraumatismi aga kahekordselt⁴.

Sotsiaalseks aspektiks on kaasaja nõuetele vastava sotsiaalse tööolustiku loomine.⁵ Meie vabariigis on tera-

¹ M. B o č e k. Organisation und Ökonomik der Betriebspeisegaststätten. - "Čekoslovenske ponostinstvi", 1966, Nr. 8 (eine Arbeitsübersetzung von der Karl-Marx-Universität, Leipzig), S. 115.

² А.И. К о ч е р г а. Экономические проблемы общественного питания. Автореферат. Киев, 1971, стр. 22.

³ А. Ч е р н ы ш о в. Хозяйственная реформа на заводе и столовая. "Общественное питание", 1969, № 4, стр. 15.

⁴ А. Ч е р н ы ш о в. Место заводской столовой в производственном процессе. - "Общественное питание", 1968, №7, стр. 17.

⁵ Asutused ja ettevõtted ning nende kollektiivid ei ole ainult majanduslikud üksused, kelle põhifunktsiooniks on ühiskondlik tootmine või selle organiseerimine, vaid ka ühiskonna sotsiaalsed lülid. Seepärast tuleb neil lahendada rida sotsiaalseid ülesandeid, mis otseselt või kaudselt soodustavad töötamist või selle organiseerimist. Asutuse-ettevõtte plaanis oleksid nendeks sotsiaalseteks komponentideks: toitlustus-, jaekaubandus- ja teenindusettevõtted, tervishoiu- ja lasteasutused, elamufond, kultuuri- ning spordiasutused jne.

vaks sotsiaalseks probleemiks tööjõu voolavus, mis toob rahvamajandusele suurt kahju. Praktika näitab, et tööjõu voolavuse juured ei peitu niivõrd palkade erinevas tasemes, kui just sotsiaalses tööolustikus (töötingimustes), eriti teravalt ilmneb see ehitusorganisatsioonides.¹ Hästi organiseeritud töö mobiliseerib töötajat andma oma parima.

Poliitiliseks aspektiks on meie ideaalide ja tegelikkuse vahetõrge tööliste-teenistujate vajaduste arvestamisel, millest oleneb meie ühiskondliku korra prestiiž nii sise- kui välismaal.

Käesoleval ajal esineb elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustamise vajadus objektiivse paratamatusena. Seda tingib:

1) ühiskondlikult hõivatud elanikkonna tegevuskohajärgse tasuta toitlustamise perspektiiv;

2) töö intensiivsuse kasv - Štšokino Keemiakombinaadi ja Tootmiskoondise "Marat" töömeetodite laiendamine kogu vabariigile;

3) NLKP Keskkomitee 1965. a. septembripleenumi otsuste alusel toimuv majandusreform lõi soodsad tingimused asutuste-ettevõtete fondide moodustamiseks ja arendamiseks. Nimeetatud fondide areng on töötajate sotsiaalse töö olustiku primaarsete komponentide hüvitamise materiaalseks aluseks.² Asutuste-ettevõtete fondid, mille moodustamise aluseks on

¹ K. P a r m a s. Ehitus, ehitus. - "Edasi", 27. 05. 1969; G. R a u d v e r. Tööjõupuudus. - "Edasi", 20. 05. 1970.

² Jaotades tinglikult tööolustiku sotsiaalsed lüüdid tööprotsessi mõjutamise seisukohalt kaudseteks ja otseseteks, tuleks viimaste hulka arvata peale konkreetse töökooha hoolduse (spetsriietus, eripiim jne.) toitlustusettevõtteid ja esmase arstiabi punktid.

kasumieraldised, on ühiskondlikeks tarbimisfondideks.¹ Praegusel ajal on ühiskondlikud tarbimisfondid sotsialistliku jaotusviisi vastastahuks, milles on läbi põimunud sotsialistliku ja kommunistliku jaotuse elemendid.

Osa asutuste-ettevõtete plaanis jaotatavatest ühiskondlikest tarbimisfondidest täidab materiaalse ja moraalse stiimuli rolli (elamufond, puhke-, lasteasutused jne.) - need kuuluvad jaotamisele vastavalt kollektiivi liikmete vajadustele ning nende panusele ühiskondlikku tootmisse. Teise osa jaotamine toimub aga võrdselt kollektiivi liikmete vahel, arvestamata nende panust ühiskondlikku tootmisse (töökohajärgne tasuta toitlustamine, muud sotsiaalse tööolustiku elemendid). Seega tähendab elanikkonna tegevuskohajärgne tasuta toitlustamine kommunistlike jaotusprintsipi-de rakendamist tegelikkuses.²

Tööprotsessi teenindavate sotsiaalsete komponentide arvukus asutuste-ettevõtte plaanis oleneb reeglina töötajate arvust ning nende töö iseloomust.

¹ Ühiskondlikud tarbimisfondid jaotatakse suuremas enamuses elanikkonnale, sõltumata nende töötulemustest või nende osast ühiskonnas. Väiksem osa, ca 15 %, aga jaotatakse kindlatele elanikkonna kontingentidele asutustes, ettevõtetes. Nendega kaetakse tasuta kommunaalteenused, dotatsioon toitlustusettevõtete kulude katteks ning toitude (osaliselt või täielikult) eest tasumiseks, kulutused tervishoiule, kultuuri- ning spordiüritusteks jne.

² Siin ja alamal on arvutused tehtud riikliku ja kooperatiivkaubanduse jaekäibe (ka põllumajandussaaduste müük kohalike turuhindadega) kohta järgmistest allikatest võetud materjalide põhjal (kui ei ole osutatud teistele allikatele): Народное хозяйство СССР. 1922 - 1972. Юбилейный статистический ежегодник. М., "Статистика", стр. 387 и сл., Eesti NSV rahvamajandus 1973. a. - Statistiline aastaraamat. Tln., kirjastuse "Statistika" Eesti osakond, 1974, lk. 249 jj.

1.3. Ühiskondliku toitlustamise osa elanikkonna isiklikus tarbimises

Kõige üldisemalt iseloomustatakse käesoleval ajal ühiskondliku toitlustamise arengut riikliku ja kooperatiivse kaubanduse toitlustuskäibega. Sellise näitaja kasutamine on tingitud põhiliselt ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe arvestuse ja planeerimise praktikast. Seejuures kasutatakse põhiliselt kolme analüütilist näitajat, kusjuures kõige üldisemaks näitajaks on toitlustuskäibe osatähtsus jaekäibes (vt. tabel 1).

T a b e l 1

Toitlustuskäibe osatähtsus jaekäibes (%)

Piirkond	1960	1965	1970	1973	Hälve 1960-1973 + %
NSV Liit	8,9	9,6	9,7	9,4	+0,5
Esti NSV	9,8	10,3	10,1	10,1	+0,3

Selle meetodi kasutamisel ei arvestata asjaolu, et elanikkonna tulude suurenemisega kasvab tööstuskaupade osatähtsus (tööstuskaupade osas ei pörku vajadused selliste piiride vastu nagu toitumisfüsioloogiline küllastatus). Võrdluseks võib märkida, et toitlustuskäibe osatähtsus jaekäibes oli 1972. a. Läti NSV-s 9,4 %, Leedu NSV-s 8,7 %.

Nimetatud näitaja osas võib täheldada teatud erinevusi ka linnades ja maal (vt. tabel 2).

T a b e l 2

Toitlustuskäibe osatähtsus jaekäibes (%)

Piirkond	1971		1972		1973	
	linnades	maal	linnades	maal	linnades	maal
NSVL	10,9	5,1	10,7	4,9	10,7	4,9
Esti NSV	10,9	5,8	10,9	5,5	11,0	5,3
Läti NSV	10,3	5,1	10,1	5,1	10,3	5,2
Leedu NSV	9,5	6,0	9,4	5,6	9,6	5,8

Mõnevõrra konkreetsemalt väljendab toitlustamise osa toitlustuskäibe osakaal toidukaupade jaekäibes (vt. tabel 3).

T a b e l 3

Toitlustuskäibe osatähtsus toidukaupade
jaekäibes (%)

Piirkond	1960	1965	1970	1973	Hälve
					1960 - 1973 + %
NSV Liit	16,4	16,6	17,4	17,3	+0,9
Eesti NSV	18,5	18,3	19,1	19,3	+0,8

Eesti NSV-s on toitlustuskäibe osakaal suurem NSV Liidu keskmisest ja ületab tunduvalt Leedu NSV (1972. a. 16,8 %) ja mõnevõrra ka Läti NSV (18,9 %).

Kummagi esitatud näitaja järgi hindamisel ei võeta arvesse toitlustamise põhifunktsiooni - omatoodangu valmistamist ja realiseerimist. Kõige objektiivsemalt kajastub toitlustamise osa omatoodangu osatähtsusena toidukaupade jaekäibes. Meie arvates peaks see näitaja olema aluseks ühiskonnastatud toiduvalmistamise osa hindamisel ühiskonnas.

Omatoodangu osatähtsus toidukaupade käibes on Eesti NSV-s (10,5 % 1972. a.) väiksem kui Läti NSV-s (11,5 %) ja keskmiselt NSV Liidus (11,2 %), kuid ületab mõnevõrra Leedu NSV vastavat näitajat (10,0 %).

Ühiskondliku toitlustamise osa näitab ka toitlustamise osakaal tähtsamate toiduainete jaekäibes (vt. tabel 4).

Ka mitmete ostukaupade müügis on toitlustamise erikaal väga suur. Näiteks müüdi 1972. a. NSV Liidus 55,2 % õllest, 34,2 % karastavatest jookidest, 36,3 % jätisest, 18,2 % konjakist, 26,7 % šampanjast toitlustusettevõtete kaudu. 1973. a. ENSV-s aga 40,4 % õllest, 28,6 % karastavatest jookidest, 53 % jätisest, 36,9 % konjakist, 42,8 % šampanjast.

Toitlustamise osakaal tähtsamate toiduainete
NSV Liidu jaekäibes (%)

Kaubagrupid	NSVL		ENSV		
	1971	1972	1960	1970	1973
Liha ja linnud	34,0	34,6	19,8	25,1	25,8
Kala	13,3	13,4	7,1	9,5	9,7
Toidurasvad	20,4	20,1	14,4	17,1	15,4
Margariin	23,2	23,3		23,3	19,9
Piim	18,6	18,8	15,5	17,3	14,1
Munad	27,3	26,5	39,3	30,0	26,4
Keedis, mesi	17,2	18,1	...	18,2	18,3
Jahu	19,5	21,2	11,9	36,1	32,0
Kartul	25,7	22,0	28,6	35,3	29,8
Juurvili	18,5	18,8	17,4	20,8	17,0
Marjad, aedvili	13,3	13,5	16,8	18,6	19,9

Kõigi nimetatud analüütiliste näitajate tähtsust vähendab asjaolu, et riikliku ja kooperatiivkaubanduse toitlustuskäive ei ole täiuslik majanduslikuks hindamiseks, kuna tegelikult toimub elanikkonna ühiskondlikult organiseeritud toitlustamine kolmes liinis:

- 1) kaubandussüsteemide,
- 2) laste-, ravi- ja tervishoiuasutuste,
- 3) põllumajanduslike majandite kaudu.

Toitlustuskäive hõlmab ainult kaubandussüsteemide toitlustuskäibe, seega ainult selle osa käibest, mille organiseerimisega tegelevad kaubandusorganisatsioonid. Kui põllumajanduslikes majandites ja üldhariduslikes maakoolides organiseerivad toitlustamist majandid, siis see kujutab endast majandisest käivet, mis statistilises toitlustuskäibes ei kajastu. Samuti ei kuulu kehtiva arvestussüsteemi juures toitlustuskäibesse laste-, ravi- ja tervishoiuasutustes organiseeritud toitlustamine, vaid nendes realisee-

ritud toiduained lähevad väikehulgikäibesse (see moodustab ühe osa kaupluste käibest). Sellepärast on vaja ühiskondliku toitlustamise arengu majanduslikul hindamisel nende 3 näitaja põhjal liiduvabariigis ja linnas (rajoonis)¹ leida ühiskondliku toitlustamise üldine müük, sõltumata realiseerimiskohast ja -hindadest (s.t. kas realiseerimine toimus müügihindadega, soodustatud hindadega või tasuta). Alles selline toitlustuskäive võimaldab õigesti hinnata toitlustamise osa tarbimises.

Peale ülaltoodute esineb veel mitmesuguseid meetodeid ühiskondliku toitlustamise osa määramisel elanikkonna tarbimises. Esitaksime kaks huvipakkuvat:

1. Majandusteadlase G.H. Korovkini poolt soovitatakse esitada ühiskondliku toitlustamise osa toidukaupade turufondides põhiliste toiduainete gruppide lõikes.²

1969. a. NSV Liidus realiseeriti üle 1/3 toidukaupade turufondidest elanikkonnale toitlustusettevõtete kaudu järgmistest kaubagruppidest: liha ja linnud, alkoholita joogid, jäätis ja õlu; üle 1/4 - kanamunad ja kartul. Meie arvates on nimetatud meetod suure praktilise tähtsusega üldtendent-side dünaamiliseks uurimiseks, kuid see ei kajasta toitlustusettevõtete põhifunktsiooni täitmist; paraku täidab osa toitlustusettevõtteid veel põhjendamatult üksnes kaubandusfunktsioone.

2. Majandusteadlane E.A. Ozolin soovib toitlustusettevõtete osa määratlemiseks elanikkonna tarbimises kasuta-

¹ Märkus. Kaubandusorganisatsioonides ja -ettevõtetes jääb majandusliku hindamise aluseks ikkagi vastava organisatsiooni või ettevõtte toitlustuskäive.

² Põhilisteks toiduainete gruppideks on: liha- ja piimatooted, rasvained, kanamunad, kala- ja kalasaadused, aed- ja juurviljad, kartul, leiva-saia- ja makaronitooted, suhkur ja kondiitritooted. Need toiduained moodustavad rahva isiklikust toiduainete tarbimise fondist üle 90 %. Vt. Г. Н. К о р о в к и н. Народное потребление и торговля. М., "Экономика", 1969, стр. 161.

da tarbijaskonna määramise statistilisi meetodeid¹, mille aluseks on toitumise füsioloogilised normid, s.t. on lähtutud eeldusest, et 2 - 3 roast koosnev lõuna annab inimesele 1400 - 1500 kcal energiat. Matemaatiline mudel on järgmine:

$$\bar{x} = \frac{yf}{f}, \quad (1.1.)$$

kus \bar{x} - keskmine 3 roast koosnevate lõunate arv päevas;
 y - roogade arv roagruppide lõikes päevas;
 f - roagruppide erikaal täisväärtuslikus lõunas.

Kasutades nimetatud meetodit, võime väita, et 1960. a. väljastasid vabariigi kaubandusorganisatsioonid päevas keskmiselt 54,2 tuh. 3 roast koosnevat lõunat, 1968. a. 86,5 tuh. Kõrvutades saadud tulemust elanikkonna arvuga, saame ülevaate elanikkonna haaratusest tootlustusettevõtete teenustega. Selle meetodi nõrgaks küljeks on meie arvates see, et siin kajastub ainult tingroogadeks ümberarvestatav toodang.² Kõigil nimetatud näitajatel ja meetoditel on oma kitsaskohad. Kõige objektiivsemalt näitaks ühiskondliku toitlustamise osa toitlustusvõrgu (nii üldkasutatava kui tegevuskohajärgse) vahendusel realiseeritavate toiduainete osakaal kõikides toiduainetes, mis kulutatakse elanikkonna isiklikuks tarbimiseks. Selleks tuleb arvesse võtta kõiki toiduainete tarbimise katteallikaid: toidukaupade turufondid, kolhoositurult ostetud kogused, saadused õueaiamaadelt ning isiklikest majapidamistest. Toitlustamise osa tähtsamate toiduainete tarbimisallikana Eesti NSV-s iseloomustab tabel 5.

¹ Э.А. О з о л и н. Статистические методы определения числа обедаящих. - Сборник трудов Ленинградского института советской торговли им. Ф. Энгельса. Вып. 26. Л., 1966, стр. 238.

² Ka puudub käesoleval ajal võimalus niisuguse arvestuse tegemiseks statistiliste andmete põhjal, sest alates 1969. a. ei peeta roogade struktuuri kohta tsentraliseeritud arvestust.

Liha, kala, munade ja köögivilja tarbimine
 ühe elaniku kohta Eesti NSV-s 1973. a.¹

Toiduained	Eesti NSV-s kg	sellest tootlustusettevõtete kaudu kg	osakaal %
Liha	74	12,2	16,2
Kala	23	1,7	7,39
Munad tk.	244	54,7	22,41
Köögivili	83	7,9	9,51

Dr. A.I. Kotšerga arvestuste järgi moodustab käesoleval ajal ühiskondliku toitlustamise osa 14,5 % kõikidest toiduainetest, mis kulutatakse elanikkonna isiklikuks tarbimiseks.² Ühiskondliku toitlustamise domineerivuse kriteeriumiks on majandusteadlase G.N. Korovkini käsitlese järgi aga moment, kui põhiliste toiduainete gruppidest üle 50 % suunatakse elanikkonna tarbimiseks toitlustusvõrgu vahendusel.³

Meie arvates on selle kriteeriumi täitmise eeldusteks:

1) elanikkonna täielik haaratus tegevuskohajärgse toitlustamisega,

2) üldkasutatava toitlustamisetevõtete võrgu arengutase, mis oleks vastavuses elanikkonna maksevõimelise nõudlusega.

¹ E. K a n g u r. Ühiskondliku toitlustamise arengusuunad Eesti NSV riiklikus kaubanduses (1960 - 1973). Diplomitöö. Tartu, 1974, lk. 62.

² А.И. К о ч е р г а, ук. раб., стр. 28.

³ Г.Н. К о р о в к и н, ук. раб., стр. 162.

2. TOITLUSTUSKÄIVE

2.1. Toitlustuskäibe mõiste

Toitlustusettevõtted täidavad tootmis- ja kaubandus-funktsioone, see kajastub ka iga ettevõtte majandusliku tegevuse näitajates. Toitlustusettevõtte põhinäitaja on toitlustuskäive (ehk toitlustusettevõtte kogukaubakäive), mis hõlmab kogu müügi, sõltumata sellest,

1) millisel kujul produktid müüdi (kas valmistoodanguks või pooltoodeteks ümbertöödelduna või ümbertöötlemata kujul);

2) kellele müüdi (kas üksiktarbijale, kollektiivtarbijatele või kauplustele, toitlustusettevõtetele).

Kuni 1960. a. oli toitlustuses majandusliku tegevuse põhinäitajaks jaekäive. Kuid viimastel aastatel hakkasid paljud toitlustusettevõtted tootma suurel arvul kulinaartooteid ning hakkasid neid väljastama teistele toitlustusettevõtetele või kauplustele. Sellise toodangu valmistamine ja müük teistele kaubandusettevõtetele ei ole enam jaekäive, vaid müük toimub edasimüügi eesmärgil ja tegemist on hulgikäibega. Sellepärast tekkiski vajadus uue põhinäitaja - kogukaubakäibe järele, mis kajastaks iga ettevõtte kogu majanduslikku tegevust. Kogukaubakäibe kui majandusliku näitaja siseseviimine lõi toitlustusettevõtetes huvi poolja kulinaartoodete tootmise laiendamiseks ning seoses sellega ka olemasolevate tootmisvõimsuste paremaks ärakasutamiseks. Toitlustuskäive iseloomustab ettevõtte kogu tegevust. Kuid sellel tegevusel on mitmekülgne iseloom. Ühelt poolt töötleb toitlustusettevõtte ümber toorainet ja pooltooteid, valmistab neist toitu ja realiseerib selle tarbi-

jaile. Teiselt poolt on selliseid kaupu, mida toitlustusettevõtted müüvad kulinaarselt töötlemata (kondiitri- ja tubakatooted, joogid, puuviljad). Majanduslikult ei ole õige võrdväärtustada neid käibevorme, kuna esimesel juhul täidavad toitlustusettevõtted kõiki 3 funktsiooni, teisel juhul ainult kaubandusfunktsiooni (või ka tarbimise organiseerimise funktsiooni).

Seoses sellega jagatakse kogukaubakäive 2 ossa (vt. joonis 1): 1) omatoodangu käive, 2) ostukaupade käive.

Omatoodangu hulka kuuluvad valmis- ja pooltooted, mis on valmistatud antud ettevõtte köögis või tootmistsehhides tooraine kuum- või külmtöötlemise teel - lõunaroad, kuumad, külmad road, kulinaartooted, keedetud munad, kuumad joogid jm. Omatoodangu käibesse läheb kogu realiseerimine, sõltumata sellest, kas see toodang realiseeritakse vahetult tarbijatele või teistele kaubandusettevõtetele edasimüügiks. Siiski on need realiseerimisvormid erineva majandusliku sisuga. Kui toitlustusettevõtte müüb omatoodangu vahetult tarbijatele (individuaal- või kollektiivtarbijatele), siis toimub jaekäive, teistel juhtudel on meil tegemist hulgikäibega.

Omatoodangu realiseerimisel toimuvate protsesside õigeks iseloomustamiseks jaotatakse omatoodangu käive kaubakäibe vormide järgi 2 gruppi:

1. Jaekäive, mis koosneb valmistoodangu ja omavalmistatud pooltoodete müügist a) elanikkonnale söögisaali või einelaua kaudu, b) asutustele ja organisatsioonidele, ettevõtetele, koolidele, sotsiaal-kultuuriasutustele) nende poolt teenindatava kontingendi toitlustamiseks.

Seega kuulub siia grupp jaemüük üksik- ja kollektiivtarbijatele. Müügi iseloom ei muutu sellest, kas see toimub isiklike tulude või ühiskondlike fondide abil. Sellespärast juhul, kui toidu maksumus osaliselt või täielikult makstakse riigieelarve või teiste taoliste vahendite arvel, peab see lülituma jaekäibesse täielikus jaehinnas.

2) Hulgikäive: a) teistele toitlustusettevõtetele ja

T o i t l u s t u s k ä i v e							
Ostukaupade käive		O m a t o o d a n g u k ä i v e					
müük elanikkonnale ja kollektiivtarbijaile		müük elanikkonnale ja kollektiivtarbijaile		müük teistele toitlustus- ettevõtetele		müük kaubandus- valitsuse, kaubastu kauplus- tele	
toitlustus- ettevõttest	oma kulinaa- riakauplusest	toitlustus- ettevõttest	oma kulinaa- riakauplusest	trusti- sisene	trusti- väline		
J a e k ä i v e				Hulgikäive			
T o i t l u s t u s k ä i v e							

Joonis 1. Toitlustuskäibe klassifikatsioon majandusliku sisu ja kaubakäibevormide järgi.

-organisatsioonidele. See grupp ei ole majanduslikult ühesugune. Siia kuulub trustisise käive, s.o. hulgimüük oma organisatsiooni (trusti, TVO) ettevõtetele, ja trustiväline käive, s.o. hulgimüük teiste organisatsioonide toitlustusettevõtetele ja -organisatsioonidele. Erinevus nende kahe osa vahel seisneb selles, et esimesel juhul toimub toodangu ümberpaigutamine organisatsiooni sisemuses, mistõttu organisatsiooni kaubakäibe üldmahu määramisel tuleb need summad välja arvata, et ei tekiks dubleerimist. Teistsugune olukord esineb, kui toimus müük teise organisatsiooni ettevõtetele. See võetakse täielikult arvesse mitte ainult ettevõtte, vaid ka organisatsiooni toitlustuskäibesse ning kajastub ka ostja-organisatsiooni kaubakäibes. Selles osas tuleb dubleerimist vältida toitlustuskäibe leidmisel linna (rajooni) või liiduvabariigi mastaabis; b) hulgikäive jaekaubandusettevõtetele ja organisatsioonidele hõlmab peamiselt toitlustustrustis toodetud kulinaar- ja pooltooted, mis müüakse kaubandusvalitsuse või kaubastu kauplustele tarbijatele edasimüümiseks. Toitlustustrusti kulinaarkauplustesse üleantavad tooted siia käibesse ei kuulu.

Ostukaubad on kaubad, mida toitlustusettevõtted saavad ladudest, hankijailt ja müüvad tarbijaile ilma igasuguse töötlemiseta, näiteks leib, vorst, piim, puuvili, jäätis, joogid, tubakatooted, tikud, konserveid. Ostukaupade müük läheb jaekäibesse, kuna müük toimub vahetult tarbijaile. Selles juhul täidab toitlustusettevõtte jaekaubandusele analoogilist funktsiooni, ainult täiuslikumalt: selline müük on tingitud vajadusest teenindada elanikkonda mitte ainult omatoodanguga, vaid paljude kaasnevate kaupadega.

Ostukaupade müügi üleliigne suurenemine võib tuua kahju sooja toiduga teenindamisele, mis on toitlustamise põhiülesanne. Sellepärast loetakse soovitavaks ostukaupade osatähtsuse vähendamist toitlustuskäibes.

Siiski tuleb silmas pidada, et real juhtudel on rahvamajanduse seisukohast lähtudes mitu korda otstarbekam realiseerida toituainetetööstuse või suurte mehhaniseeritud

ettevõtete valmistoodangut kui toota seda igas väikeses toitlustusettevõttes (näiteks sült, verivorstid, kotletid, pelmeenid, pirukad). Nende arvel võib ostukaupade osatähtsus mõnevõrra suureneda.

Toitlustuskäibe erinevad osad - ostukaupade ja omatoodangu käive - on erineva töömahukusega. Omatoodangu käive on umbes 3 korda töömahukam kui ostukaupade käive. Peale selle pole ka omatoodangu käive töömahukuselt ühesugune, osade produktide töötlemine on teistega võrreldes töömahukam. Ukraina NIITOP-i¹ poolt on välja töötatud kulumahukuse koefitsiendid põhilistele toorainegruppidele. Korrutades iga peamise toorainegrupi maksumust vastava kulumahukuse koefitsiendiga ning liites vastavad tulemused, saame tingikäibe, mis on väljendatud kõrvutatavates kulumahu ühikutes (vt. tabel 6).

Nende andmete põhjal võib leida ka keskmise kulumahukuse koefitsiendi (\bar{K}). See leitakse kaalutud keskmisena:

$$K = \frac{\sum q_i \cdot k_i}{\sum q_i} \quad (i = 1, 2, \dots, n), \quad (2.1.)$$

kus q_i - i tooraine maksumus või i tooraine osakaal üldises tooraine kulus;

k_i - i tooraine kulumahukuse koefitsient.

Tingikäibe arvutamisel on väga suur tähtsus toitlustusettevõtete majandusliku tegevuse tulemuste objektiivsel hindamisel.

¹ Lühend venekeelsest nimest Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания.

T a b e l 6

Tingkäibe arvutamine

Tooraine rimetus	Tooraine maksumus tuh. rbl.	Töömahu- kuse koefitsient	Tingkäibe tuh. rbl.
A	1	2	3
Liha ja linnud	Andmed saadakse aruande vormilt "4-torg"	0,6	v.3.=v.1.·v.2.
Liha pooltooted		0,5	
Liha pooltooted väikestes tük- kides		0,4	
Kala		1,5	
Kala pooltooted		1,0	
Kartul, juurvili		4,5	
Kartuli, juur- vilja pooltoot- ed		2,7	
Jahu		3,5	
Teised toiduai- ned omatoodan- gus		1,0	
Ostukaubad		0,4	
Σ v.1.			Σ v.3.

¹ А.И. Кочерга. Экономические проблемы обществен-
ного питания. М., "Экономика", 1972, стр. 201.

Märkus. Peale selle võib ka ostukaupu diferentseerida.
Näiteks on likööride töömahukuse koefitsient 0,2, õllel 0,3
jne.

2.2. Toitlustuskäibe arengu seaduspärasused

Toitlustuskäibe arengu tähtsamaks seaduspärasuseks on selle katkematu kasv nii üldmahu kui ka arvestatuna ühe elaniku kohta. Järjekindla kasvu peamiseks aluseks on elanikkonna reaaltulude kasv, toiduainete ressursside suuremine ja toitlustustöö parem korraldamine. Toitlustuskäibe ja omatoodangu käibe kasvavad aasta-aastalt, kusjuures seaduspärane on omatoodangu käibe kiirem kasv kogukäibega võrreldes (vt. tabel 7).

T a b e l 7

Toitlustuskäibe, s.h. omatoodangu käibe dünaamika
Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973
(% vastavate aastate hindades)¹

Aasta	Toitlustuskäibe			Omatoodangu käibe		
	Eesti NSV-s	Riiklikus kaubanduses	KM süsteemis	Eesti NSV-s	Riiklikus kaubanduses	KM süsteemis
1960	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
1965	136,4	135,3	140,4	165,5	171,1	165,2
1970	212,5	209,9	212,8	267,4	283,4	250,1
1971	223,9	221,2	221,5	279,8	296,1	256,3
1972	235,8	235,9	231,5	297,3	314,4	268,6
1973	247,4	244,8	243,4	320,5	339,6	288,1

Uuritaval perioodil oli toitlustuskäibe kasv kõige intensiivsem aastail 1966 - 1970. Alates 1971. aastast on käibe kasv aeglustunud. Võrreldavates hindades on toitlustus-

¹ Siin ja alamal on käibe arengu seaduspärasuste isoleerimisel kasutatud andmed Eesti NSV riikliku kaubanduse ja Kaubandusministeeriumi (KM) süsteemi kohta võetud järgmisest allikast: E. K a n g u r, osundatud teos, lk. 44-81.

käibe kasv olnud mõnevõrra väiksem (aastatel 1960 - 1973 229 %), mis annab tunnistust keskmise hinna tõusust rooga-
de struktuuri muutumise tõttu.

Toitlustuskäibe kasv on spetsiifiline erinevates kaubandussüsteemides. Kooperatiivse kaubanduse toitlustuskäibe arengule avaldavad mõju mitmed spetsiifilised tegurid ja tingimused, nagu:

- oma toiduainete olemasolu maaelanikkonnal,
- paljude raa-asulate vähene asustatus,
- põllumajandusliku tootmise territoriaalselt hajutatud iseloom,
- oma sööklate organiseerimine sovhoosides ja kolhoosides.

Nimetatud põhjustel on toitlustuskäibe osakaal jaekäibes maal tunduvalt väiksem kui linnas. Kuid see ei tähenda, et toitlustuse areng kooperatiivses kaubanduses oleks takistatud. Vastupidi, eeldused kaubakäibe kasvuks on kooperatiivses kaubanduses olemas maaelanikkonna keskmise töötasu kiirema kasvu, kolhoosnike pensionisüsteemi parandamise, maaelanikkonna tulude denaturaliseerimise, maaelanikkonna sotsiaalse koosseisu muutumise ja ühiskondlikult kasuliku tööga hõivatuse suurenemise ning maaelanikkonna paiknemise kontsentreerumise näol.¹ Eelduste realiseerumist näitab asjaolu, et aastatel 1960 - 1973 ongi toitlustuskäibe kooperatiivses kaubanduses kasvanud kiiremini. Omatoodangu käibe kasv on seevastu olnud kiirem riiklikus kaubanduses.

Elanike arvu muutumise mõju käibe arengule saame kõrvaldada, kui uurime toitlustuskäibe arengut ühe elaniku kohta (vt. tabel 8).

¹ Vt. lähemalt: A. S i i m o n. Jaekaubanduse ökonomika. Tartu, 1974, lk. 20 - 22.

Toitlustuskäive ühe elaniku kohta
aastail 1965 - 1972 rublades

Asukoht	1965	1970	1972	Dünaamika % 1965 - 1972
Toitlustuskäive:				
NSV Liit	43,6	61,4	66,6	153
Läti NSV	38,7	64,7	69,8	180
Eesti NSV	66,4	95,9	112,5	169
Eesti NSV KM süsteem	95,3	130,8	138,2	135
Omatoodangu käive:				
NSV Liit	23,9	36,1	42,0	176
Läti NSV	32,9	49,6	60,0	182
Eesti NSV	33,6	50,2	57,0	170
Eesti NSV KM süsteem	51,2	74,9	73,9	144

Toodud andmetest võib teha järgmised järeldused:

- toitlustuskäive ühe elaniku kohta on Eesti NSV-s kõrgem üleliidulisest keskmisest ja naaberliiduvabariikide tasemest, kuid kasvutempo on Läti NSV-s kõrgem;
- omatoodangu käive ühe elaniku kohta on alates 1972.a. Läti NSV-s kõrgem kui keskmiselt NSV Liidus ja Eesti NSV-s, kusjuures kasvutempolt jääb Eesti NSV teistest maha;
- linnades on kaubakäive ühe elaniku kohta tunduvalt kõrgem kui maal, kuid käibe kasvutempo on maal tunduvalt kiirem.

Toitlustuskäibe arengut iseloomustavad progressiivsed kvalitatiivsed muutused kaubalises struktuuris. See seaduspärasus ilmneb kõigepealt omatoodangu osa suurenemises toitlustuskäibes (vt. tabel 9).

Omatoodangu osakaal tootlustuskäibes
aastail 1960 - 1973 (%)

Piirkond	1960	1965	1970	1973	Hälve ± %
NSV Liit	47,9	54,7	58,9	61,9	+14,0
Eesti NSV	40,9	51,8	55,3	56,8	+15,9
ETKVL	29,6	46,0	57,8	62,8	+33,2
Riiklik kaubandus	44,5	54,4	54,5	55,0	+10,5
KM süsteem	46,1	54,2	56,0	54,5	+ 8,4

Omatoodangu osakaalu mõjustab oluliselt hind. Alkohoolsete jookide jaehinna tõus 1970. a. ja muu omatoodangu juurdehindluse määrade alandamine 1972. a. põhjustasid omatoodangu osatähtsuse aeglasemat kasvu, KM süsteemis koguni langust.

Uuritaval perioodil on omatoodangu osakaal kasvanud kõige enam ETKVL-is, nimelt 2,2 korda. Peale eelnimetatud põhjuste on mõju avaldanud ka 1) baasperioodi tase (ETKVL-is 1960. a. väga madal), 2) tegevuskohajärgse tootlustamise eelisareng (ETKVL-is on viimase osakaal tootlustuskäibes kõrgem). Perioodil 1963 - 1970 oli tootlustuskäibe keskmine aastane juurdekasv elanikkonna tegevuskohajärgses tootlustamises 11,6 %, üldkasutatavas tootlustamises 7,1 %.¹

Kaasajal ei ole tootlustamise ülesandeks ainult tootude kohapeal tarbimise organiseerimine, vaid ka elanikkonna varustamine pool- ja kulinaartoodetega, kuna elanikkonna nõudluse kasv pool- ja kulinaartoodetele on oluline tarbimise arengu seaduspärasus. Selline arengusuund on ühiskonnale vajalik ja objektiivselt paratamatu.

¹ I. S i i m o n. Elanikkonna tegevuskohajärgse tootlustamise probleeme (Eesti NSV näidetel). Dissertatsioon. Tartu, 1973, lk. 37.

Muu omatoodangu realiseerimist tuleb kõrgelt hinnata koduse toiduvalmistamise kiirendamise seisukohalt. Viimastel aastatel on märgata pool- ja kulinaartoodete kiiremat kasvu pagari- ja kondiitritoodete müügiga võrreldes (vt. tabel 10), kuigi viimaste osakaal on veel väga kõrge.

T a b e l 10

Muu omatoodangu müük ühe elaniku kohta
Eesti NSV KM süsteemis 1973. a.

Toodangu nimetus	Müük rbl.	Müügi	
		struktuur %	juurdekasv e.a.v. %
Muu omatoodang	24,00	100	7,7
s.h. pooltooted	2,50	10,5	14,4
kulinaartooded	4,40	18,3	10,1
pagaritooded	10,10	42,0	8,2
kondiitritooded	7,00	29,2	3,0

Pagari- ja kondiitritoodete kõrget osatähtsust põhjustavad ajalooliselt kujunenud kohvikutraditsioon ning arenenud kondiitri- ja pagaritööstus, kuid oluliselt ka kulinaartoodete vähenemine.

Iseloomulikud nihked toimuvad ka toitlustuskäibe kaubalises struktuuris (vt. lisa 1).

Kaupadeks, mille osa on toitlustuskäibes kasvanud, on liha ja linnud, kala, juust, liha-, kala-, köögivilja-, puuvilja-marjakonservid, kanamunad, köögiviljad, puuviljad-marjad, makaronid. Liha, kala, kanamunade, köögivilja, puuvilja- ja-marjade osatähtsuse suurenemine näitab toitlustusettevõtete tähtsuse tõusu elanikkonna füsioloogiliselt põhjendatud toitlustamisel. Vaatamata positiivsele arengutendentsile on kala osatähtsus toitlustuskäibes liiga madal. Kala tarbimise suurendamiseks on vaja toitlustusettevõtteid paremini varustada kala pooltoodetega ja kohaliku eluskalaga. Võrreldes 1960. aastaga ei ole 1973. a. suurenenud alko-

hoolsete jookide osa, kuid 1970.(ENSV) ja 1971. (NSV Liit) aastaga võrreldes selgub, et viimastel aastatel kasvab likööride, konjaki ja šampanja osakaal veinide osa vähenemise arvel. Seda arengutendentsi ei saa lugeda õigeks. Kangete alkohoolsete jookide ja veinide õige proportsiooni kujundamiseks tuleb eelkõige tagada naturaalveinide laialdane pakumine alkohoolsete jookide müügiga tegelevates tootlustusettevõtetes. Enam-vähem ühesugune on olnud tootlustuskäibes margariini, tee, soola, viimastel aastatel ka viina ja alkoholita jookide osa. Alanemist näitab vorstitoodete, heeringa, või, piima, suhkru, kondiitritoodete, keedise, leiva, jahu, tangude, kartuli, alkohoolsete jookide, õlle, viimasel ajal ka jäätise osatähtsus. Kui enamuse nende toidu-kaupade osa vähenemist võib lugeda objektiivselt põhjendatuks, siis piima rohkemaks kasutamiseks on võimalik leida reserve eriti kohupiima arvel.

Tootlustuskäibes võime täheldada aastasiseseid hälbeid kvartalite lõikes. Tootlustuskäibe aastasisest kõikumist Eesti NSV-s iseloomustavad järgmised jooned (vt. tabel 11): 1) kõige väiksem läbimüük on I kvartalis, kõige suurem oli müük varem III kvartalis (aastail 1960 - 1965), viimastel aastatel II kvartalis (1970 - 1972), erinevalt jaevõrgu käibest, mis on kõige suurem IV kvartalis; 2) tootlustuskäibe kvartalitevahelised hälbed vähenevad: 1960. a. oli kvartali osatähtsuste piirhälve 5 punkti (sesoonsuse indeks hälbes 87,2 - 107,2), 1973. a. 3,1 punkti (91,6 - 104); 3) tootlustuskäibe on esimesel poolaastal natuke väiksem kui teisel poolaastal, kuid erinevus väheneb aasta-aastalt: 1960. a. moodustas tootlustuskäibe esimesel poolaastal 47,7 %, 1973. a. 48,9 % (jaevõrgu käibest 47,3 %). Toodud andmetest nähtub, et tootlustuskäibe sesoonsus väheneb ja on mõnevõrra väiksem kui jaevõrgu käibel (variatsioonikoeffitsiendid 1973. a. vastavalt 5,1 ja 5,7 %). Erinevused tulenevad sesoonsust põhjustavate tegurite spetsiifikast ja nende mõju erinevast tugevusest.¹

¹ Sesoonsust põhjustavaid tegureid vt. A. S i i m o n, osundatud teos, lk. 45-49.

Toitlustuskäibe sesoonsus Eesti NSV-s
aastail 1960 - 1973 kvartalite lõikes

Käive, aasta	Kvartalid				Kokku või keskmine
	I	II	III	IV	
Toitlustuskäibe jagunemine kvar- talite vahel (%)					
1960	21,8	25,9	26,8	25,5	100,0
1965	21,9	25,4	26,9	25,8	100,0
1970	22,5	26,3	25,9	25,3	100,0
1973	22,9	26,0	26,0	25,1	100,0
1970 - 1973 keskmine	22,8	26,1	26,0	25,1	100,0
Sesoonsuse in- deksid (%)					
1960	87,2	103,6	107,2	102,0	100,0
1965	87,6	101,6	107,6	103,2	100,0
1970	90,0	105,2	103,6	101,2	100,0
1973	91,6	104,0	104,0	100,4	100,0
1970 - 1973 keskmine	91,3	104,5	103,8	100,3	100,0
Toitlustuskäive 1973. a. \bar{x}_1 (milj.rbl.) ¹					
	35,1	39,9	39,9	38,5	153,4
$x_1 - \bar{x}_1$	-3,25	+1,55	+1,55	+0,15	$\bar{x}_1 = 38,35$
$(x_1 - \bar{x}_1)^2$	10,56	2,40	2,40	0,23	$\sum (x_1 - \bar{x}_1)^2 =$ = 15,59
Jaevõrgu käive 1973. a. (milj.rbl.)					
x_2	316,5	329,5	352,0	367,0	1365,0
$x_2 - \bar{x}_2$	-24,75	-11,75	+10,75	+25,75	$\bar{x}_2 = 341,25$
$(x_2 - \bar{x}_2)^2$	612,56	138,06	115,56	663,06	$\sum (x_2 - \bar{x}_2)^2 =$ = 1529,24

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum (x_1 - \bar{x}_1)^2}{n}} = \sqrt{\frac{15,59}{4}} = \sqrt{3,90} = 1,975$$

$$v = \frac{\sigma \cdot 100}{\bar{x}_1} = \frac{1,975 \cdot 100}{38,35} = 5,1 \%$$

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum (x_2 - \bar{x}_2)^2}{n}} = \sqrt{\frac{1529,24}{4}} = \sqrt{382,31} = 19,55$$

$$v = \frac{\sigma \cdot 100}{\bar{x}_2} = \frac{19,55 \cdot 100}{341,25} = 5,7 \%$$

2.3. Toitlustuskäibe planeerimine

2.3.1. Üldisi märkmeid

Toitlustuskäibe planeerimine toimub leninlike planeerimisprintsipiide alusel analoogiliselt teiste rahvamajandusharudega. Mõningaid erinevusi võime aga täheldada planeerimise korras ja plaaninäitajate süsteemis. Üleliidulises rahvamajandusplaanis toitlustuskäivet eraldi välja ei tooda, vaid see lülitatakse ühtsesse jaekäibeplaan. Seega toimub toitlustuskäibe planeerimine neljal planeerimistasandil - liiduvabariikides (LV), kaubandussüsteemides (KS), -organisatsioonides (KO) ja -ettevõtetes (KE). Viimases võime eraldi rääkida kolmest paralleeltasandist (planeerimine täielikul isemajandamisel töötavates ettevõtetes, mitte-täielikul isemajandamisel töötavates ettevõtete koondistes ja mitteisemajandavates ettevõtetes).

Üleminek planeerimise uuele korrale tõi kaasa olulisi muutusi kogu planeerimistöös. Käesoleval ajal toimub toitlustuskäibe planeerimistöö kolmes etapis.

I etapp - kooskõlas kõrgemalseisvate organisatsioonide direktiivkorraldustega koostatakse toitlustusettevõtte majanduslikult põhjendatud plaanikavand aastaks. Plaanikavand esitatakse kõrgemalseisvale organisatsioonile (trusstile, tarbijate kooperatiivile, need omakorda Kaubandusministriteeriumile, ETKVL-ile);

II etapp - kõrgemalseisev lüli kinnitab põhilised plaaninäitajad ja viib need ettevõteteni;

III etapiks on kõigi ülejäänud tootmis-kaubandusplaani arvestuslike näitajate väljatöötamine vastavuses kinnitatud plaaninäitajatele, aga ka plaani viimine mitteisemajandavate ettevõteteni (filiaalideni), mis kuuluvad bilansiettevõtte koosseisu.

Toitlustuskäibe plaanikavandis on omatoodangu realiseerimine (summas ja % kaubakäibest), s.h.

jaekäive,

hulgikäive teistele toitlustusettevõtetele ja -organisatsioonidele,

hulgikäive jaekaubandusettevõtetele ja -organisatsioonidele,

ostukaupade kaubakäive;

toitlustuskäive (kokku),

s.h. jaekäive;

roogade väljalase.

Plaaninäitajate hulgast võime igal planeerimistasandil eristada direktiivseid (kõrgemalt poolt kinnitatud) ja arvestuslikke (kohapeal väljatöötatud) näitajaid (vt. tabel 12).

Toitlustuskäibe plaaninäitajate süsteem

Planeerimis- tasand	Direktiivsed näitajad	Arvestuslikud näitajad
LV	Toitlustuskäibe kaubandussüsteemide lõikes	Põhiliste loomakasvatussaaduste, kartuli ja aedvilja riiklike ressursside bilansid
KS	(kinnitab ENSV Ministrite Nõukogu), s.h. omatoodangu kaubakäive Toidukaupade turufondid	
KO	Toitlustuskäive (aasta ja kvartalite lõikes), s.h. omatoodangu kaubakäive Toidukaupade turufondid	Kaubakäibe struktuur Kaubavarude normatiivid Roogade arv, struktuur Kaubakate
Täielikul isemajandamisel töötavad KE		
Mittetäielikul isemajandamisel töötavad KE koondised	Toitlustuskäive, s.h. omatoodangu kaubakäive Toidukaupade turufondid Kaubavarude normatiivid	Kaubakäibe struktuur Roogade arv, struktuur Kaubakate
Mitteisemajandavad KE	Toitlustuskäive, s.h. omatoodangu kaubakäive Roogade arv Kaubavarude normatiiv	Kaubakäibe struktuur Roogade struktuur Kaubakate

Direktiivsed ja arvestuslikud toitlustuskäibe plaaninäitajad on omavahel tihedasti seotud ja moodustavad toitlustuskäibe bilansi, milles võime (analoogiliselt jaekäibe bilansile) välja tuua 3 elementi:

1) toitlustuskäive (M), 2) kaubavarud (V), 3) kaubakate (S)

$$V_1 + S = M + V_2 \quad (2.2.)$$

Kõik teised tabelis esitatud näitajad kuuluvad kas otsestelt või kaudselt nende 3 elemendi juurde.

Sellepärast ongi edaspidi toitlustuskäibe planeerimist käsitletud nende 3 elemendi lõikes.

2.3.2. Toitlustuskäibe planeerimine

Ühiskondliku toitlustamise mastaapide laienemine nõuab toitlustuskäibe planeerimise pidevat täiustamist.

Ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe planeerimise põhilisteks puudusteks on järgmised asjaolud:

1) plaanid on vähe põhjendatud majanduslike arvestustega, juurdekasvutempode määramisel lähtutakse saavutatud tasemest ja kujunenud proportsioonidest;

2) puudub teaduslik metodoloogia, mis võimaldaks komplekselt planeerida ühiskondliku toitlustamise kaubakäivet liiduvabariigis, kaubandussüsteemis, kaubandusorganisatsioonis ja -ettevõttes. Majandusteadlased on seni kõige rohkem metoodilisi soovitusi andnud kaubakäibe planeerimiseks kaubandusorganisatsioonides ja -ettevõtetes, vähem planeerimiseks liiduvabariigi mastaabis.

Planeerimises esinevate puuduste ületamiseks tuleb esmalt välja selgitada toitlustuskäivet mõjutavad üldised ja spetsiifilised tegurid ning tingimused.

Üldisteks toitlustuskäivet kujundavateks teguriteks ja tingimusteks on:

1) kõrgemalseisvate organisatsioonide direktiivkorraldused kaubakäibe ja omatoodangu väljalaske suurendamiseks (direktiivkorraldused on välja töötatud partei ja valitsuse määruste ning toitlustamise arengu perspektiivplaanide alusel);

2) toitlustusettevõtete varustamise võimalused toorai-

ne ja pooltoodetega tsentraliseeritud fondidest, kohalikest allikatest ja oma abimajanditest (toidukaupade turufondide suurenemine, toitlustusettevõtete osa suurenemine üldises toiduainete realiseerimises, võimalused täiendavate toiduaineteressursside saamiseks, pooltoodete tsentraliseeritud tootmise laiendamine ja toitlustusettevõtete parem varustamine);

3) teenindatava kontingendi arvu ja koosseisu muutumine (põhjusteks on kõige sagedamini uute tootmisettevõtete, asutuste, õppeasutuste rajamine ja elamuehituse areng, aga ka aastaag - kuurortlinnades, talispordikeskustes, aga ka uusehitustel, turbarabadades, elektrijaamade ehitustel jne.);

4) nõudluse kasv toitlustusettevõtete toodangule ja nõudluse struktuurinihked (põhjusteks on elanikkonna rahaliste tulude suurenemine, naiste laiem kaasatõmbamine ühiskondlikku tootmisse, madalapalgaliste elanikkonnagruppide osatähtsuse vähenemine);

5) materiaalse baasi olukord (ka toitlustusvõrgu ettenähtud suurenemine) ja selle ärakasutamise tase, toitlustusettevõtete tootmisvõimsuste ja läbilaakvõime muutumine; tootmise ja teenindamise progressiivsete vormide juurutamise võimalused, pooltoodetega kompleksse varustamise perspektiivid;

6) kvalifitseeritud kokkade olemasolu;

7) kaubakäibe- ja tootmisplaanide täitmise analüüsi materjalid (võimaldavad avastada olemasolevaid reserve ja ette näha abinõusid töö parandamiseks);

8) paremate toitlustusettevõtete töökogemuste kasutamine;

Nimetatud üldiste materjalide kasutamisel on oma spetsiifika olenevalt 1) planeerimisperioodi pikkusest, 2) planeerimistasandist ja 3) kasutatavast planeerimismeetodist.

Põhimõtte on selles, et igal konkreetsel juhul valitakse loetelust välja niisugused vajalikud kättesaadavad lähtematerjalid, mis on kõige otsesemalt seotud toitlustuskäibe arenguga vastavas piirkonnas ja vastaval perioodil. Uhtlasi võetakse arvesse veel täiendavalt spetsiifilisi tegu-

reid, mis on ära määratud selle või teise toitlustusettevõtte konkreetsete töötingimustega.

Objektiivsete tegurite ja tingimuste arvessevõtmisega tagatakse toitlustuskäibe progressiivsed arengusuunad

- toitlustuskäibe mahu kasv,
- toitlustusvõrgu kaudu realiseeritavate toiduainete osatähtsuse tõus üldises toiduainete tarbimisfondis,
- elanikkonna üha täielikum haaratus toitlustusettevõtete teenustega,
- omatoodangu osatähtsuse tõus toitlustuskäibes,
- sortimendi ja kvaliteedi parandamine, roogade hindade alandamine.

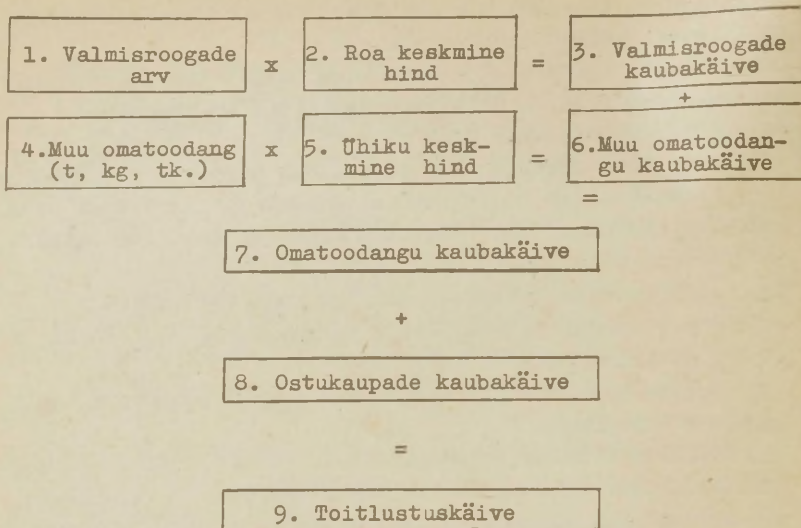
Toitlustuskäibe planeerimiseks on 2 põhimõtteliselt erinevat võimalust.

1. Planeerimine toimub osalt tervikule, s.t. planeeritakse eraldi kaubakäibe üksikud elemendid (valmisroad, muu omatoodang, ostukaubad) ja plaaniline toitlustuskäibe saadakse nende summeerimisel.

2. Planeerimine toimub tervikult osale, s.t. algul planeeritakse toitlustuskäibe üldmaht ja hiljem toitlustuskäibe struktuur, s.o. selle üksikud elemendid.

Planeerimise praktikas kasutatakse mõlemat võimalust kõikidel plaanitasanditel, kuid siiski domineerib esimene lähenemisviis planeerimisel toitlustusettevõttes, teine piirkonna (linna, liiduvabariigi) toitlustuskäibe planeerimisel. Mõlema võimaluse realiseerimiseks on palju erinevaid meetodeid.

Osalt tervikule planeerimise mõhimõtteline skeem on järgmine (vt. joonis 2).



Joonis 2. Osalt tervikule planeerimise põhimõtteline skeem.

Roogade arvu (1) planeerimiseks soovitatakse mitmeid erinevaid meetodeid. Seejuures need meetodid ei välista, vaid täiendavad üksteist, mistõttu soovitatakse nende üheaegne kasutamine teaduslikult põhjendatud plaani koostamiseks.

1. meetod. Roogade arvu planeerimine tarbijate arvu järgi. Seda meetodit soovitatakse kasutada tegevuskohajärgsetes sööklates (töölis-, õpilassööklates), kus on tegemist püsiva tarbijate kontingendiga. Roogade arv (R) leitakse järgmise valemiga:

$$R = T \cdot P \cdot r, \quad (2.3.)$$

kus T - tarbijate arv plaaniperioodil;

P - söökla tööpäevade arv plaaniperioodil;

r - keskmine roogade arv ühe tarbija kohta.

Tarbijate arv (T) määratakse kas kaudselt või otseselt. Töölissööklates määratakse tarbijate arv sageli lähtudes

tööliste üldarvust ja sööklate külastavate tööliste osakaalu töölise üldarvus. Siinkohal tuleks arvesse võtta kõiki muutusi teenindatavate töötajate arvus nii aastaringelt kui ka kvartalite, kuude järgi (seoses puhkuseperioodiga, sesoonse tööga jne.).

Tähtsamaks reserviks roogade väljalaske suurendamiseks on suurendada töötajate ühiskondliku toitlustamisega haaratuse taset. Sellele aitab kaasa:

- toitlustusettevõttele õige töörežiimi määramine,
- diferentseeritud lõunavaheaegade kasutamine osakondade, tsehhide lõikes,
- aktiivsete teenindusvormide arendamine (abonement-toitlustamine, toidu viimine töökohtadele),
- kõrvaliste tarbijate kaasatõmbamine sööklasse.

Ettevõtte tööaeg päevades (P) planeeritavaks aastaks määratakse lähtudes kalendripäevade arvust (lahutatakse maha puhkepäevad, pidupäevad, sanitaarpäevad, remondipäevad).

Keskmine roogade arv 1 tarbija kohta (r) leitakse nõudluse analüüsi andmetel, kusjuures tehakse vastavad korrektiivid plaaniperioodiks. Korrektiivide tegemisel võetakse arvesse teenindatava tarbijaskonna ostuvõimet, toiduainete nõudluses toimuvaid üldisi nihkeid, toidukaupade jae-kaubanduse iseloomu toitlustustrusti või -ettevõtte tegevuspiirkonnas, toitlustusettevõtete võrgu edasist arengut, roogade ja kulinaartoodete kvaliteeti, tooraine olemasolu, roogade hindu jne.

Kuigi nimetatud meetod sobib kõige paremini tegevuskohajärgsete sööklate roogade arvu planeerimiseks, on seda meetodit võimalik kasutada ka a) üldkasutatavate sööklate puhul. Sel juhul tuleb määrata keskmine tarbijate arv väljavõttelise vaatluse teel kõige iseloomulikumatel nädalapäevadel, kuudel. Planeeritavaks aastaks võetakse siis analüüsi andmed aluseks ja viiakse sisse teatud korrektiivid paranduskoefitsiendi abil. Paranduskoefitsiendi määramisel tuleks arvesse võtta muutusi nõudluses toitlustusettevõtte toodangule, uute teenindusvormide juurutamist, ettevõtte

töörežiimi muutusi jne.; b) perspektiivsel planeerimisel linna või liiduvabariigi tasandil. Sellisel juhul

T on eeldatav elanike arv, kes kasutab plaaniperioodil ühiskondliku toitlustamise teenuseid ja

r on keskmine toiduratsioon ehk tarbitavate roogade arv ühe külastaja kohta.

Sisuliselt on siinkohal tegemist omatoodangu vajaduse kindlaksmääramisega liiduvabariigis (linnas) kaugperioodiks ja arvestus tuleb läbi viia diferentseeritult, s.t. leida omatoodangu vajadus naturaalnäitajates eraldi toiduliikide järgi (hommikusöök, lõunasöök, õhtusöök, jm.), tarbijate kategooriate kaupa (töölised, teenistujad, üliõpilased, õpilased, muud elanikkonna grupid) ja kaubandussüsteemide kohta (riiklik ja kooperatiivne). Seejuures võetakse aluseks plaaniline elanikkonna arv ja elukutseline struktuur liiduvabariigis ja eeldatav tarbijate arv, kes kasutab ühiskondliku toitlustamise teenuseid. Võetakse arvesse ka asjaolu, et töölised-teenistujad ja õpilased-üliõpilased kasutavad ühiskondliku toitlustamise teenuseid erineval määral tööpäevadel ja puhkepäevadel.

2. meetod. Roogade arvu planeerimine menüüplaani järgi. Menüüplaan on roogade väljalaske tootmisülesanne, milles on ära näidatud roogade sortiment (kas roa nimetuste järgi või roagruppide lõikes) ja kogus igaks plaaniperioodi päevaks.

Menüüplaan koostatakse lühikeseks ajavahemikuks (nädalaks, dekaadiks, kuuks). Koostamisel võetakse tingimata arvesse järgmisi üksikasju:

- külastajaskonna koostis ja külastajate nõudluses toimuvad nihked, nõudluse sesoonsus;
- sööjate eri kategooriaid rahuldavad teaduslikud toitlusnormid;
- toormaterjali ja toiduainete olemasolu roogade valmistamiseks vajalikus valikus;
- toitlustusettevõtte tüüp ja tootmisalased võimalused;
- toitlustusettevõtte läbilaskevõime;

- antud tüüpi toitlustamisettevõtte jaoks kindlaks määratud roogade miinimumsortiment;
- kvalifitseeritud kokkade olemasolu, kes oleksid suutelised plaanis ettenähtud toitusid valmistama;
- eelmise perioodi toodangu väljalaskeplaani täitmise analüüsimisel saadud andmed.

Roogade arvu planeerimine menüüplaani järgi toimub järgmiselt: 1) määratakse roogade nimekiri ja arv toodangugrupis igaks dekaadi päevaks; 2) leitakse roogade arv dekaadi kohta kokku; 3) leitakse päeva keskmine roogade arv dekaadi jooksul; 4) roogade üldarv plaaniperioodil (korrutatakse päeva keskmine roogade arv plaaniperioodi päevade arvuga). Kogu see arvutustöö tehakse kõigi toodangugruppide kohta eraldi (vt. tabel 13). Summeerimisel saadakse roogade üldarv.

T a b e l 13

Roogade arvu planeerimine menüüplaani järgi

Roogade nimetused	Roogade plaaniline arv					Päevade arv kvartalilis	Roogade plaaniline arv kvartalilis
	1.	2.	...	10.	dekaadis kokku		
	1	2	...	10	11	12	13
1					$\Sigma v.1 \dots \dots v.10$	$\frac{v.11}{10}$	$v.12 \times v.13$
2							
3							
.							
.							
.							

Kokku

Nimetatud meetod sobib planeerimistööks üldkasutatavates ettevõtetes, kus tarbijate kontingent ei ole aasta jooksul alaline ning nõudlus kõigub järsult päevade, dekaadide lõikes.

3. meetod. Roogade arvu planeerimine aruandeaastaplaani loodetava täitmise järgi. Aluseks võetakse aruandeaasta roogade loodetav arv ja korrigeeritakse seda vastavalt kõrgemalseisva organisatsiooni korraldustele. Viimased määravad kindlaks roogade arvu kasvutempod roogade lõikes. Arvutust võib teha järgmise tabeli vormis.

T a b e l 14

Roogade arvu planeerimine plaani loodetava
täitmise järgi

Roagrupid	Loodetav täitmine an. a. roogades	Planeeritud kasvutempo %	Roogade plaaniline arv
	1	2	3
Esimesed			1
Teised, s.h.			$\frac{v.1 \times v.2}{100} = v.3$
kolmandad			
Külmad			
		$^3 \frac{\sum v.3 \times 100}{\sum v.1}$	$^2 \sum v.3.$

Nimetatud meetodit võib kasutada toitlustuskäibe planeerimiseks üldkasutatavates sööklates.

4. meetod. Roogade arvu planeerimine tarbijate nõudluse uurimise andmetel. Meetodi olemus seisneb selles, et lühikese ajavahemiku (nädala, dekaadi, kuu) jooksul toimunud vaatluste põhjal määratakse kindlaks päeva keskmine roogade arv ja sortiment. Seejärel määratakse päeva keskmine roogade plaaniline arv edaspidiseks. Arvesse võetakse ka vaatlustel kindlaks tehtud rahuldamata nõudlust ja toitlustusettevõtte töö perspektiive. Roogade plaaniline arv leitakse ühepäevase roogade arvu ja ettevõtte tööpäevade arvu korrutisena. Seda meetodit võib kasutada roogade arvu planeeri-

miseks mistahes toitlustusettevõttes. Eriti suure tähtsusega on aga nimetatud meetod roogade arvu määramiseks sesoonide lõikes. Ainult sel teel on võimalik kvantitatiivselt määratleda 1) nõudluse vähenemist esimeste roogade osas suvel ja suurenemist sügisel-talvel; 2) nõudluse vähenemist teistele liharoogadele suvel ja samaaegset suurenemist kõõgivilja-, kala-, piimaroogadele; 3) nõudluse vähenemist magustoitudele juulis, augustis, septembris jne.

Roa keskmise hinna (2) määramine on vajalik roogade kaubakäibeplaani leidmiseks (vt. joonis 2). Keskmist hinda võib leida kahel teel: a) eelmiste aastate tegelike keskmiste hindade alusel. Kui plaaniperioodil ilmnevad olulised muutused roogade struktuuris (tooraine, valmisroogade nimetuste osas), siis on vaja möödunud perioodi keskmist hinda korrigeerida. Näiteks kui teiste roogade hulgas suureneb juurviljaroogade osakaal, siis toodangu väljalase rahas kasvab aeglasemalt kui kasv roogades (juurviljatoidud on odavamad). Või vastupidi, liharoogade osatähtsuse tõus toob kaasa keskmise hinna tõusu; b) kaalutud aritmeetilise keskmisena, kusjuures kaaludeks on kas osatähtsused roogade arvus või roogade plaaniline arv:

$$\bar{p} = \frac{\sum_{i=1}^n p_i q_i}{\sum_{i=1}^n q_i}, \quad (2.4.)$$

kus \bar{p} - keskmine hind;

p_i - ühe roa hind ($i = 1, 2, \dots, n - i$ on roa nimetuste arv);

q_i - vastava roa osatähtsus üldises roogade arvus või vastava roa plaaniline arv.

Niisugust arvestust on võimalik teha ka tabelis (vt. tabel 15).

T a b e l 15

Liharoogade keskmise hinna arvestus

Liharoogade nimetus	Roogade pl. struktuur %	Ühe roa hind	Protsentiarv
A	1	2	3
1			$v.1 \times v.2 = v.3$
2			①
3			
.			
.			
Kokku	100,0	③ $\frac{\Sigma v.3}{100}$	② $\Sigma v.3$

Keskmine hind leitakse eraldi põhiliste roagruppide jaoks (vt. tabel 16, veerg A).

Roogade kaubakäibeplaan (3) leitakse otsese arvestuse meetodil (vt. tabel 16).

T a b e l 16

Roogade kaubakäibeplaani arvestus

Põhilised roagrupid	Roogade pl.arv		Roogade pl.struktuur %	Ühe roa keskmine hind	Roogade kaubakäibeplaan
A	1	2	3	4	5
Esimesed road					①
Teised road, s.h. lihast					$v.2 \times v.4 = v.5$
kalast					
juurviljast					
jahust, tangudest					
piimast					
muud					
Kolmandad (magusad) road					
Külmad road					
			③ $\frac{\Sigma v.5}{\Sigma v.2}$	② $\Sigma v.5$	

Pärast roogade tootmisplaani ja kaubakäibeplaani leidmist määratakse muu omatoodangu tootmisplaani (4). Muuks omatoodanguks nimetatakse tinglikult poolfabrikaate, kulinartooteid, võileibu, pirukaid, kondiitritooteid, jäätist, teed, kohvi.

Muu omatoodangu mahu ja sortimendi planeerimisel lähtutakse a) elanikkonna nõudluse uurimise andmetest, b) toorainega varustamise perspektiividest, c) ettevõtte tootmisvõimsustest, d) kaadri olemasolust, e) ettevõtte teenuseid kasutavate toitlustusettevõtete ja kaupluste võrgu arenguperspektiividest, f) viimaste tellimustest.

Keskmine hind (5) leitakse muu omatoodangu liikide lõikes analoogiliselt roogade keskmisele hinnale. Muu omatoodangu kaubakäibeplaani (6) leitakse naturaalnäitajates tootmisplaani ja toodanguühiku keskmise hinna korrutisena.

Roogade kaubakäibeplaani ja muu omatoodangu käibeplaani summa annab meile omatoodangu kaubakäibeplaani (7).

Ostukaupad on täiendavaks sortimendiks roogadele ja muule omatoodangule. Ostukaupade kaubakäibe (8) planeerimiseks kasutatakse mitmesuguseid meetodeid.

1. meetod - arvutatakse välja ostukaupade müügi kasvutempod möödunud perioodil ja ekstrapoleeritakse need plaani-perioodile. See meetod sobib kõige paremini kaugplaneerimiseks linna või liiduvabariigi mastaabis, kuid on kasutatav ka madalamatel planeerimistasanditel.

2. meetod - lähtutakse omatoodangu ja ostukaupade optimaalsest proportsioonist kaubakäibes. Toitlustamise edasiarenemise üheks iseloomulikumaks jooneks on omatoodangu osatähtsuse suurenemine. Seda asjaolu silmas pidades võib planeerida omatoodangu osatähtsuse plaaniperioodiks ja ostukaupade käibe leida selle osakaalu kaudu.

Näiteks on söökla omatoodangu käibeplaani 1976. a. 2,1 milj. rbl., kusjuures omatoodangu osatähtsus peab suurenema 70 protsendini.

$$\text{Ostukaupade käibeplaani} = \frac{2,1 \cdot 30}{70} = 0,9 \text{ milj. rbl.}$$

Selline meetod on hästi kasutatav toitlustusettevõtete

ostukaupade kaubakäibe planeerimiseks. Igale toitlustusettevõttele tuleb läheneda diferentseeritult, sest omatoodangu osatähtsus on oluliselt erinev ettevõtte tüüpide lõikes: sööklates - 70 % (s.h. tegevuskohajärgsetes sööklates 75 - 85 %), restoranides 45 - 50 %, kohvikutes - 35 %, einelaudades 10 - 15 %.

3. meetod - iga kaubagrupi kaubakäive planeeritakse eraldi, kusjuures võetakse arvesse a) plaanieelse aasta loodetavat plaanitäitmist, b) tarbijate nõudlust, c) üksikute kaupade realiseerimise sesoonsust, d) nende tähtsust täiendava sortimendina omatoodangu realiseerimisel jt. tegureid. Nii võib ostukaupade kaubakäivet planeerida eelkõige toitlustustrustis, aga ka toitlustusettevõttes.

Ostukaupade kaubakäibel on allutatud tähendus toitlustuskäibes, sest põhiülesandeks on omatoodangu valmistamine ja realiseerimine. Sellepärast planeeritakse ostukaupade kaubakäive ainult selles mahus, mis on vajalik tarbijate normaalseks teenindamiseks toitlustusettevõtetes. Nimetatud eesmärgiga on kõige enam kooskõlas ostukaupade kaubakäibe planeerimise 2. meetod.

Toitlustuskäibe plaan (9) leitakse omatoodangu ja ostukaupade kaubakäibe summana.

Viimastel aastatel on enam tähelepanu pälvinud planeerimisakeem tervikult osale. Selle planeerimisskeemi kasuks räägib asjaolu, et kõikide toitlustusettevõtetes tehtud ostude üldsumma on seotud ostufondide ühe osa - toitlustuskulude mahuga ja igal kaubakäibeliigil on enam või vähem oluline koht tarbimisbudžetis. Kui planeerimine toimub osalt tervikule, siis võivad tulemused kujuneda ebareaalseteks - suuremateks toitlustusettevõtetes kulutamiseks ettenähtud ostufondist.

Tervikult osale planeerimisel võib traditsiooniliste meetodite kõrval kasutada edukalt ka majandusmatemaatilisi meetodeid. Traditsiooniliste meetodite hulgast võib eraldi iseloomustada kahte:

1. meetod - toitlustuskäibe planeerimine aruandeaasta

plaani loodetava täitmise järgi. Seda meetodit kasutatakse üldkasutatavate sööklate, aga ka trusti kaubakäibe planeerimiseks. Loodetava kaubakäibe põhjalik analüüs, konkreetsete tingimuste väljaselgitamine, kõrgemalseisva organisatsiooni ülesannete arvessevõtmine võimaldavad määrata ettevõtte jaoks kasvutempo planeeritavaks aastaks. Kui on teada toitlustuskäibe üldine kasvutempo, siis võetakse kaubakäibe struktuur (omatoodang, s.h. valmisroad peamiste gruppide lõikes, muu omatoodang, ostukaubad) plaanieelsel perioodil ja korrigeeritakse seda üldise kasvutempo piirides. Korrigeerimise eesmärk on sisse viia muutused, mis tagaksid tarbijate nõudluse parema rahuldamise. Korrigeerimise aluseks on nõudluse uurimise materjalid, tarbijaskonna ettepanekud, soovid. Nii saadakse toitlustuskäibe struktuur.

Arvutuste täpsustamiseks võetakse aluseks trusti, ettevõtte kaubakäibeplaani täitmiseks kavandatud organisatsioonilis-tehniliste abinõude plaan. Organisatsioonilis-tehniliste abinõude plaanis nähakse muu hulgas ette ka

- teenindusvormide täiustamine,
- otsesidemete laiendamine tooraine hankijatega,
- materiaalse baasi täiustamine - ettevõtete arvu suurendamine, läbilaskevõime suurendamine, tehnilise varustatuse parandamine,
- poolfabrikaatide tootmise laiendamine,
- koju väljastatavate roogade arvu suurendamine jne.

Nende abinõude eesmärgiks on kaubakäibe suurendamine, kusjuures iga teguri osas on võimalik välja arvutada kaubakäibe suurenemine selle abinõu juurutamisest. Näiteks istekohtade arvu suurendamisest saadav täiendav käive = istekohtade arvu kasv \times käive ühe istekohta kohta jne. Niisuguste arvutuste alusel leitakse toitlustuskäibe plaan järgmiselt: toitlustuskäive möödunud aastal + toitlustuskäibe juurdekasv istekohtade arvu kasvu alusel + toitlustuskäibe juurdekasv istekohtade koormatuse kasvu alusel + toitlustuskäibe juurdekasv roogade kojuviimise suurendamise arvel + kaubakäive pooltoodete realiseerimisest + kaubakäibe juurdekasv muude tegurite arvel.

2. normatiivne meetod on kaubanduse planeerimisel laialt levinud, kuid ühiskondlikus toitlustamises seda meetodit kaubakäibe, omatoodangu käibe ja kasumi - planeerimiseks varem ei kasutatud. Nende näitajate plaani koostamisel ja hindamisel lähtuti saavutatud tasemest. Seejuures kujunes välja ebavõrdne seisund. Mida paremini ettevõtted töötasid, seda kõrgemad olid nende majandusliku tegevuse näitajad, seda kõrgemad näitajad kehtestati neile ka tulevikus, aga teised kindlustasid endale nende arvel suhteliselt soodsad tingimused plaani täitmiseks.

Käesoleval ajal on Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi (NIIOP¹) poolt välja töötatud ja NSVL Kaubandusministeeriumi kirjaga 30. augustist 1972. a. soovitatud normatiivsed kaubakäibe ja omatoodangu käibe näitajad ühe istekohta kohta ettevõtte põhitüüpide jaoks. Need normatiivsed näitajad on diferentseeritud veel kõige intensiivsemate mõjutegurite alusel. Niisugusteks teguriteks ja tingimusteks on järgmised: üldkasutatavate ettevõtete jaoks - asukoht, vahetuste koefitsient, istekohtade arv saalis, ettevõtte kategooria juurdehindluse määra järgi; tegevuskohajärgsete sööklate jaoks - tarbijate kontingent, nende kindlustatus toitlustusettevõtetega, teenindatavate vahetuste arv, teiste tarbijakontingentide teenindamise võimalus.

Mõningaid töötingimusi on arvesse võetud täiendavates normatiivides.

Nimetatud normatiivide süsteemi soovitatakse kasutada järgmistel eesmärkidel:

1) plaanieelse perioodi majandusliku tegevuse analüüsimisel ja plaanikavandi koostamisel. Siin kõrvaltatakse saavutatud kaubakäibe näitajaid normatiivsetega. Sel teel on võimalik suurendada plaanikavandite majanduslikku põhjendatust. Sel etapil kasutatakse normatiive ettevõtte tasandil;

2) kinnitatud kaubakäibe ja omatoodangu käibe plaani

¹ Научно-исследовательский институт общественного питания.

põhjendatumaks jaotamiseks trusti (kontori, kombinaadi) poolt isemajandavatele allettevõtetele, aga ka plaani määramiseks uutele ettevõtetele. Seega kasutatakse antud juhul normatiive plaaninäitajate kinnitamise perioodil tootlustustrusti tasandil.

Normatiivse meetodi juurutamine planeerimise praktikas aitab parandada ettevõtete majanduslikku tööd, tagada plaanide teadusliku põhjendatuse.

Majandusmatemaatiliste meetodite kasutamise eesmärgiks on tõsta ühiskondliku tootlustamise kaubakäibe planeerimise teaduslikkust ja suurendada plaanikavandi majanduslikku põhjendatust. Nende meetodite hulgast võime välja tuua a) büdžetistatistika materjalidel põhineva meetodi ja b) kaubandusstatistika materjalidel põhineva meetodi.

Büdžetiuurimuste materjalidel põhinevat meetodit võib kasutada täiendavate majanduslike arvestuste tegemiseks NSV Liidu mastaabis, aga ka liiduvabariikides, kus büdžetistatistika representatiivsus on küllaldane.

Büdžetiandmed võimaldavad välja selgitada tootlustuskulud elanikkonna tulukusegruppides. Neid andmeid võib pärast vastavat töötlemist ja korrektuuride sisseviimist laiendada kogu elanikkonnale.

Selle meetodi lähteinformatsiooniks on 1) tootlustuskulude võrreldavad suurused ühe inimese kohta erinevates tulukusegruppides rea aastate jooksul;¹ 2) elanikkonna jagunemine tulukusegruppideks planeeritava aastal.

Arvutuskäik toimub järgmiselt:²

a) määratakse graafiliselt ühe inimese tootlustuskulud planeeritavaks aastaks eraldi kõigi tulukusegruppide osas.

¹ Tootlustuskulud baasaastal esimeses tulukusegrupis (kõige madalama tulude tasemega grupis) on võrdsustatud 1,0-ga, kõigi teiste aastate ja kõigi teiste tulukusegruppide tootlustuskulud on arvutatud siis suhtarvuna esimese suhtes. Vt. Г.Н. К о р о в к и н, ук. раб., стр. 170.

² Arvutuskäik on toodud joonistel 9 ja 10. Vt. Г.Н. К о р о в к и н, ук. раб., стр. 171-172.

Selleks määratakse analüüsitava perioodi (koostatud aegrea) andmete põhjal teoreetiline joon, mille pikendus annab ettekujutuse selle tulukusegrupi toitlustuskuludest plaaniperioodil;

b) joonistatakse välja toitlustuskulude joon planeeritaval aastal (x-teljel on elanikkonna grupid ühele inimesele osaneva tulu suuruse järgi, y-teljel toitlustuskulud aastas ühele inimesele rbl.);

c) korrutatakse ühe inimese keakmised planeeritud toitlustuskulud planeeritava aasta elanike arvuga igas tulukusegrupis - saadakse iga tulukusegrupi toitlustuskulud, mille summeerimisel saame kogu elanikkonna toitlustuskulud planeeritaval aastal.

Kaubandusstatistika materjalidel põhineva meetodi arvutused teatakse elektronarvutil.

Meetod sobib nii ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe ja omatoodangu käibe mahu planeerimiseks kui ka nende näitajate muutumistempode määramiseks. Kasutatakse mitmese regressiooni sirgevõrrandit

$$y = a_0 + a_1 x_1 + a_2 x_2 + a_3 x_3. \quad (2.5.)$$

Tähistused on erinevad olenevalt sellest, kas planeerime kaubakäibe mahtu või muutumistempot. Kaubakäibe mahu planeerimisel on¹

y - ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe maht;

x₁ - elanikkonna rahalised tulud;

x₂ - ühiskondliku toitlustamise toodangu hinnaindeksid;

x₃ - tööliste, teenistujate ja üliõpilaste arv;

a₀, a₁, a₂, a₃ - regressioonvõrrandi parameetrid.

Kaubakäibe või väljastatavate roogade arvu muutumistempo kindlaksmääramisel on tähistused järgmised:²

y - ühiskondliku toitlustamise roogade arvu muutumistempo;

¹ А.И. Г р е б н е в. Автоматизированная система планирования розничного товарооборота. М., "Экономика", 1972, стр. 81.

² Г.Н. К о р о в к и н, ук. раб., стр. 168.

- a_0 - võrrandi vabaliige (parameeter);
- a_1 - roogade arvu elastsuskoefitsient tulude suhtes;
- x_1 - tulude muutumistempo (võrreldavates hindades);
- a_2 - roogade arvu elastsuskoefitsient komparatiivse hinnaindeksi¹ suhtes;
- x_2 - komparatiivse hinnaindeksi muutumistempo;
- a_3 - roogade arvu elastsuskoefitsient töölise, teenistujate ja üliõpilaste arvu suhtes;
- x_3 - töölise, teenistujate ja üliõpilaste arvu muutumistempo.

Selle meetodi olémuseks on toitlustuskäivet mõjutavate tegurite lülitamine mudelisse. Vaatleme, kuidas nimetatud tegurid mõjutavad toitlustuskäivet.

Ühiskondliku toitlustamise kaubakäivet ja omatoodangu kaubakäivet kujundavate majanduslike tingimuste analüüsist selgub, et elanikkonna rahaliste tulude (x_1) kasvu tulemusena suureneb toitlustusettevõtete osa toidukaupade realiseerimises. Bütžetistatistika andmetel on toitlustusettevõtetes tehtud ostu suurus ühe perekonnaliikme kohta seda suurem, mida kõrgemasse tulukusegruppi tarbija kuulub. Samuti, mida suurem on ühele perekonnaliikmele osanev tulu, seda suurem on toitlustusettevõtetes kulutatud raha osakaal üldistes toitumiskuludes.²

Seejuures erinevad kulutused ühiskondlikus toitlustamises oluliselt ka elanikkonna sotsiaalsete gruppide lõikes. (Ukraina NSV-s olid need kulutused ühe inimese kohta töös-

¹ Komparatiivne (reaal-) hinnaindeks
 $(x_2) = \frac{\text{individuaalindeks } (x'_2)}{\text{üldindeks } (x_1)}$

Antud juhul on Individuaalindeksiks ühiskondliku toitlustamise hinnaindeks (x'_2), üldindeksiks toidukaupade üldine hinnaindeks (x_1).

² Näiteks oli Ukraina NSV-s 1968. a. ühiskondlikust toitlustamisest tehtavate ostude osa toitumiskuludes kõige madalama tulude tasemega tööstustöölise grupis 8,86 %, kõige kõrgemas tulukusegrupis aga 20,28 % (tööstustöölise keskmine 11,45 %). Vt. A. M. Г р е б е в, ур. паб., стр. 78.

tustööliste perekondades 7,6 korda suuremad kui kolhoosnikute perekondades).¹

Teatud mõju ühiskondliku toitlustamise osale toidukaupade jaekäibes avaldavad toitlustusettevõtete toodangu hinnaaindeksid (x_2') ja riiklikus ning kooperatiivses jaekaubandusvõrgus realiseeritavate toidukaupade üldhinnaindeksid (x_2''). Hinnategur mõjub pikema perioodi jooksul, mistõttu seda on vaja mudelisse lülitada pikaajalisel prognoosimisel.

Väga tähtsaks mõjuteguriks on tööliste-teenistujate ja õpilaste-üliõpilaste arvu muutumine (x_3), sest need elanikkonna grupid moodustavad praegu ühiskondliku toitlustamise teenuseid kasutava kontingendi põhiosa. On ilmne, et tööliste-teenistujate ning õpilaste-üliõpilaste osa tõus suurendab toitlustusettevõtete kaubakäivet.

Nimetatud ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe planeerimise meetodit võib edukalt kasutada planeerimise praktikas, kuid seoses jaekäibe planeerimise automatiseeritud süsteemi loomise vajadusega tuleb Ukraina NSV majandusteadlaste soovitude kohaselt seda planeerimise meetodit täiustada kahes suunas:

1) lülitada majandusmatemaatilisse mudelisse täiendavaid tegureid, mis avaldavad olulist mõju ühiskondliku toitlustamise ja omatoodangu kaubakäibeale;

2) kasutada mudeli koostamisel nii lineaarseid kui mittelineaarseid funktsioone, kuna majanduslike nähtuste vahel esinevad mõlemat liiki funktsioonid.

Analüüsi tulemused näitavad, et eespool nimetatud tegurite kõrval võib välja tuua ka veel mitmeid teisi mõjutegureid. Nimelt oleneb ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe suurus ka elanikkonna kindlustatusest toitlustusettevõtetega. Tähtsamaks näitajaks, mis iseloomustab toitlustusettevõtetega kindlustatuse taset, on istekohtade arv 1000 elaniku kohta (x_4). Seos ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe ja toitlustusettevõtetega kindlustatuse taseme vahel avaldub linnade (rajoonide) kohta tehtud analüüsis. Reegli-

¹ А.И. Г р е б я н е в, ук. раб., стр. 77.

na on ühiskondliku toitlustamise kaubakäive ühe elaniku kohta suurem piirkondades, kus elanikkonna kindlustatus toitlustusettevõtetega on kõrgem. Ühiskondliku toitlustamise kaubakäibele avaldavad mõju ka linnaelanike arv (x_5) ja elanikkonna üldarv (x_6).

Ühiskondliku toitlustamise kaubakäivet mõjutavad veel mitmed teised tegurid, mida käesoleval ajal ei suudeta veel kvantitatiivselt hinnata ega planeerimisel arvesse võtta. Nendeks on

- ühiskondliku toitlustamise organiseerimise täiustamine,
- valmistatava toidu kvaliteedi tõus,
- roogade sortimendi laienemine,
- teeninduskultuuri tõus jt.

Ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe (või omatoodangu kaubakäibe) prognoosimise mudel, mis töötati välja Ukrainas NSV Plaanikomitee arvutuskeskuses, põhineb regressioonanalüüsi meetodite kasutamisel. Mudeli üldkuju on järgmine:¹

$$y = a_0 + \sum_{i=1}^m a_i f_k(x_i), \quad (2.6.)$$

kus y - ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe või omatoodangu kaubakäibe;

a_0, a_i ($i = 1, 2, \dots, m$) - mitmese regressiooni võrrandi parameetrid;

k - funktsiooni indeks ($k = 1, 2, \dots, s$);

i - teguri indeks ($i = 1, 2, \dots, m$);

x_i - ühiskondliku toitlustamise kaubakäibe mõjutegurid.

Elanikkonna arvu mõju elimineerimiseks tehakse selle mudeli järgi arvutus ühe elaniku kohta.

Kõiki vaadeldud tegureid mudelisse lülitada ei saa, sest see muudab mudeli kohmakaks, raskesti lahendatavaks.

¹ Matemaatilise funktsiooni valik toimub järgmiste hulgast: $y = ax + b$; $y = ax^b + b$ ($0,5 < b < 1$); $y = a \lg x + b$; $y = a + \frac{1}{x} + b$ ($1 < x < 2$); $y = \frac{a}{x} + b$. Vt. A.И. Г р е б н е в, ук. раб., стр. 84.

Mudelisse lülitatavate tegurite väljavalimisel võetakse arvesse nende mõju tähendust (1), prognoosimisperioodi kestust (2), vajaliku informatsiooni olemasolu (3) ja teguri kvantitatiivse määramise võimalust plaaniperioodiks (4). Kui planeeritaval perioodil ei ole mingi teguri mõnust ette näha, siis see tegur omab mudelis 0 tähendust. Seda esineb kõige enam lähiproгноosi koostamisel (1 - 2 aastaks).

Tegurite mõjukust hinnatakse analüütilisel meetodil. Tegurite valiku kriteeriumina võib analüütilise meetodi puhul kasutada korrelatsioonikoefitsiente, mis iseloomustavad tootlustuskäibe ja iga üksiku mõjuteguri vahelise seose tugevust. Korrelatsioonikoefitsientide põhjal avaldavad ühiskondliku tootlustamise kaubakäibele kõige tugevamat mõju istekohtade arv 1000 elaniku kohta, elanikkonna rahalised tulud ja ühiskondliku tootlustamise toodangu hinnaindeksid. Linnaelanike osatähtsus avaldab näiteks vähe mõju ja see tegur võib lähiproгноosimisel välja jääda.¹

2.3.3. Tooraine ja kaupade vajaduse ja varude planeerimise spetsiifika

Pärast tootmisprogrammi ja tootlustuskäibeplaani koostamist määratakse tooraine, pooltoodete ja kaupade vajadus plaani täitmiseks.

Tootlustusettevõtete varustusplaan koosneb 3 osast:

1) tooraine ja kaupade vajadus vastavalt tootmisprogrammile ja tootlustuskäibe plaanile;

¹ Üldine korrelatsioonikoefitsient, mis iseloomustab ühiskondliku tootlustamise kaubakäibe seost kõigi mõjuteguritega, oli Ukraina NSV andmetel 0,99943. Osakorrelatsioonikoefitsiendid (teiste tegurite mõju elimineerimise juures) olid järgmised: $r_{yx_3} = 0,943311$; $r_{yx_1} = 0,90535$;

$r_{yx_2} = 0,84201$; $r_{yx_5} = 0,11571$, kus x_3 , x_1 , x_2 ja x_5 on tähistuselt samad tegurid. Vt. А.М. Г р е б н е в, укр. паб. стр. 82.

2) tooraine ja kaupade varud planeeritava perioodi alguseks ja lõpuks;

3) tooraine ja kaupade sissetulek.

Tooraine ja kaupade vajaduse planeerimise küsimused on tähtsad, kuna tooraine puudus takistab sageli tootmist ja nõudluse rahuldamist. Toorainega varustamise plaan koostatakse kas organisatsiooni või suuremate ettevõtete kohta. Lähteandmeteks toorainete ja kaupade vajaduse määramisel on

- toodangu väljalaske ja kaubakäibe maht ning struktuur plaaniperioodil,
- varustusplaani täitmine analüüsitava aastal,
- tootlustusettevõtete suurus ja struktuur plaaniaastal,
- põllumajandussaaduste kokkuostu maht ja struktuur plaaniperioodil,
- põllumajandussaaduste varud kestusvarudena,
- tooraine kulunormid roogade valmistamisel (retseptide kogumikust).

Tooraine vajaduse määramiseks on olemas kaks printsiipsiaalselt erinevat meetodit.

Esimene meetod on praktikas laialdaselt kasutatav ja kujutab endast tooraine vajaduse määramist kas individuaalsete või grupikeskmiste normide alusel.

Tooraine vajaduse määramiseks individuaalsete normide alusel korrutatakse retseptuuris ettenähtud tooraine kulunorm iga menüüs ettenähtud roaliigi planeeritud arvuga:

$$Q = \frac{n \cdot q}{1000}, \quad (2.7.)$$

kus Q - tooraine vajadus tootmisprogrammi täitmiseks kg,

n - tooraine norm 1 roa kohta g,

q - realiseeritavate roogade arv plaaniperioodil.

Tooraine vajaduse määramine individuaalsete kulunormide alusel on võimalik ainult väikestes tootlustusettevõtetes. Suuremates tootlustusettevõtetes ja tootlustustrustis kasutatakse tooraine vajaduse määramiseks grupikeskmisi kulunorme, mis arvutatakse kaalutud aritmeetilise keskmisena

kahel viisil: kas absoluutsuuruste, s.t. roogade arvu või suhtarvude - roogade struktuuri abil. Üldvalem keskmise leidmiseks on järgmine:

$$\bar{n} = \frac{\sum n_i q_i}{\sum q_i}, \quad (2.8.)$$

kus \bar{n} - grupikeskmise kulunorm g,

n_i - roaliigi kulunorm g,

q_i - roogade arv või osatähtsuse protsent.

Toitlustusettevõtete tööpraktikas kasutatakse keskmise leidmiseks enamasti roogade osatähtsusi.

Tooraine grupikeskmiste kulunormide alusel on võimalik määrata ka esimeste ja teiste roogade, magustoitude ja kül-roogade kaalutud keskmised kulunormid. Need arvutatakse välja tooraine põhigruppide kohta ja neid saab kasutada tooraine üldvajaduse määramiseks (vt. tabel 17).

T a b e l 17

Tooraine üldvajaduse määramine

Toodangu liik, milleks vastavat toorainet (liha, kala) kasutatakse	Tootmis-plaan (tuh. roogades või kg)	Tooraine grupikeskmise kulunorm 1000 roa või kg kohta	Tooraine üldvajadus kg
1	2	3	4
Esimesed road			v.4 = v.2 x v.3
Teised liharoad			
Külmad suupisted			
Kulinaartooted kg			
Pooltooted kg			
Kokku	x	x	.v.4

Keskmised kulunormid töötatakse välja tavaliselt toitlustustrusti poolt iga ettevõtte-tüübi jaoks, olenevalt roogade sortimendilisest struktuurist ja kulunormidest iga roa valmistamiseks. Toitlustusettevõtted, mis töötavad pooltoodetel, määravad tooraine vajaduse kõrval ka pooltoodete vajaduse. Siinjuures on vaja silmas pidada, et tooraine üld-

vajadus määratakse brutokaalus, pooltoodete vajadus aga netokaalus.

Tooraine vajadus naturaalühikutes arvutatakse ümber ka rahalistesse näitajatesse, korrutades tooraine vajaliku koguse keskmise hinnaga¹, sest toitlustuskäibe bilanss koostatakse rublades. Niisuguseid arvutusi tehakse ainult tooraine põhigruppide kohta (liha, kala, kartul, köögivilj, ja-hu, tangud, makaronid). Kõigi ülejäänud toiduainete vajadus (suhkur, rasvad, joogid, puuviljad) planeeritakse analüüsitava aasta tegeliku kulu põhjal, kusjuures seda vajadust korrigeeritakse kaubakäibe ja toodangu mahu kasvu ning kaubakäibe ja toitlustusvõrgu struktuuri muutusi silmas pidades. Vajadus ostukaupade järele planeeritakse samuti rahalises väljenduses kaubagruppide lõikes, kusjuures aluseks on ostukaupade käibeplaan.

Tooraine ja ostukaupade üldvajadus leitakse kõigi tooraine gruppide ja kaubarühmade vajaduse summana. Liites juurde plaanilise juurdehindluse summa, saamegi toitlustuskäibe. Leitud toitlustuskäibe kõrvutamine varem planeeritud toitlustuskäibega võimaldab kontrollida planeerimise õigsust ja tagada tootmisprogrammi ja käibe seose tooraine ja kaupade vajadusega.

Teise meetodi järgi soovitatavad majandusteadlased tooraine vajadust määrata ka füsioloogiliste toitumishinnade alusel.²

Nimetatud meetod ühendab ratsionaalse toitumise printsiibid elanikkonna mitmekesiste nõudmiste üha täielikumaga rahuldamisega ja on eelkõige kasutatav alalise tarbijaskonnaga toitlustusettevõtetes. Tooraine vajaduse määramiseks soovitatakse järgmist valemit:

$$Q = \frac{O_k \times K}{100 \times k_1} \times T, \quad (2.9.)$$

¹ Keskmise hinna arvutus on toodud eespool, vt. valem 2.3.

² Ф.Я. Успенский, К.Д. Волков. Экономика и планирование предприятий общественного питания. Изд. 4-е, М., "Экономика", 1974., стр. 104-106.

kus Q - vastava tooraine vajadus,

O_k - tooraine osakaal üldises tooraine vajaduses (kalorsuse järgi),

K - ratsiooni vajalik kalorsus antud elukutses inimeste jaoks,¹

k_1 - tooraine kaaluühiku kalorsus (kaaluühik on 10 g),

T - tarbijate arv.

Nii määratakse kõigi tooraine põhigruppide vajadus.

Kui on vaja välja arvutada ainult lõunasöökideks vajalik tooraine kogus, siis võetakse 50 % üldisest energiakulust. Selliselt arvatud tooraine kogus ja sortiment on aluseks tootlustusettevõtte tootmisprogrammi koostamisel.

Kaubavarud on tootlustuskäibe bilansi tähtsaks koostisosaks. Kaubavarude planeerimiseks tootlustusettevõtetes tuleb arvestada järgmist põhinõuet: varud peavad olema minimaalsed, kuid täiesti küllaldased ettevõtte tootmis- ja müügiprotsessi häireteta kulgemiseks. See nõue vastab isemajandamise ülesannetele. Kaubavarude suurus mitteisemajandavatele tootlustusettevõtetele määratakse tootlustustrusti poolt. Isemajandavad tootlustusettevõtted planeerivad kaubavarud ise.

Tootlustusvarude suurus sõltub

- tootmisprogrammi mahust ja struktuurist, käibe koosseisust,
- nõudluse iseloomust (selle määrab ettevõtte tüüp),
- tooraine ja kaupadega varustamisest ja nende saabumise rütmilisusest,
- põllumajandussaaduste kokkuostu seisundist kohalikul turul ja abiettevõtete tootmistegevuse mahust,
- ühtede või teiste produktide tootmise ja tarbimise iseärasustest ja sesoonsusest.

Kaubavarude normeerimise meetodika tootlustuses on ana-

¹ Kalorsus on diferentseeritud vastavalt töö intensiivsusele järgmiselt: elukutsed, mis ei ole seotud füüsilise tööga - 3208; on seotud mehhaniseeritud tööga - 3592; on seotud osaliselt mehhaniseeritud tööga - 4112; on seotud raske mehhaniseeritud tööga - 4698 kcal ööpäevas.

loogiline jaevõrgus kasutatavale metoodikale. Toitlustuses planeeritakse samuti kõigepealt kaubavarude normatiiv käibepäevades. Ka toitlustusvarudes on otstarbekas eristada samu koostiselemente (V_{1a} , V_{1b} , V_2 , V_3 , V_4)¹, ainult mõningate sisuliste erinevustega:

1) toitlustusvarude hulka kuuluvad nii tooraine kui kaupade varud. Ostukaupadel on abistav tähendus, nende osa peab varudes olema väiksem. Kuid tooraine ja kaupade varude omavaheline suhe võib muutuda sõltuvalt ettevõtte tüübist, selle ees seisvatest majanduslikest ülesannetest;

2) V_{1a} - on varu, mis peab alaliselt asuma köögis, toidujaotusruumis või einelauas toodangu valmistamiseks, valmisroogade ja ostukaupade demonstreerimiseks ja realiseerimiseks;

3) seoses tooraine, pooltoodete jm. saabumisega põhiliselt kohalikelt hankijatelt väikeste partiidena on kaupade vastuvõtuks ja müügiks ettevalmistamise aeg (V_2) väike ja võib kehtestada ettevõtte tööpraktika põhjal 0,5 - 1 päev ilma üksikute operatsioonide detailse arvestuseta. Erinevuseks on ka asjaolu, et mõningad toorained (külmutatud liha, soolakala) on seotud kindlate tehnoloogiliste nõuetega (ülessulatamine, leotamine) ja vajavad sellepärast spetsiaalset tootmiseks ettevalmistamise aega;

4) varud teel (V_3) esinevad harva (kohalikud hankijad, väikesed partiid);

5) garantiivaruks (V_4) on ette nähtud kuni 100 % kaubanduslikust varust. Selle varude elemendi konkreetne suurus oleneb aga säilitamistingimustest (kiiresti riknevate kaupade, tooraine puhul külmutuskambrite mahutavusest) ja tooraine vastastikusest asendatavusest (kala - liha, kartul - makaronid) - ainult üht kahest toorainest võetakse 100 % kindlustusvarust. Edasine normeerimiskäik on analoogiline - leitakse normatiiv rahalises väljenduses, keskmine varude normatiiv käibepäevades ettevõtte või trusti jaoks.

Tooraine ja kaupade sissetulek (S) määratakse bilansi-

¹ Vt. lähemalt A. S i i m o n, osundatud teos, lk. 213-221.

meetodil. Selleks koostatakse toitlustuskäibe bilanss (produktide bilanss) plaaniperioodiks vastavalt toodangu väljalaske- ning toitlustuskäibe plaanile ja normatiivsetele kaubavarudele (vt. tabel 18).

T a b e l 18

Toitlustuskäibe plaaniline bilanss (tuh.rbl.)

Produktide nimetus	V_1	M	M_1	S	s.h. allikate lõikes			V_2
					S_a	S_b	S_c	
Liha ja linnud vorstitooted								

Kokku

Toitlustuskäibe bilanss võimaldab kindlustada kõigi näitajate vastastikuse seose ja määrata produktide hulga, mis tuleb sisse vedada ettevõtte normaalse töö tagamiseks. Kõigepealt määratakse üldsissetulek ($S = M + M_1 + V_2 - V_1$), siis saabumisallikad.

$$S = S_a + S_b + S_c, \quad (2.10.)$$

kus S_a - sissetulek tsentraliseeritud fondidest,

S_b - sissetulek oma abimajanditest,

S_c - sissetulek detsentraliseeritud kokkuostust.

Esimeses järjekorras määratakse S_b . Oma abimajandi toodang arvestatakse järgmistes hindades = omahind + juurdehindlus, kusjuures saadud hind ei tohi ületada jaehinda (kui ületab, siis arvestatakse abimajandi toodang jaehindades). Seejärel S_c : kohalikest allikatest saadavad produktid arvestatakse hinnas, mis leitakse kokkuostuhinna ja juurdehindluse summast, kusjuures see ei tohi samuti ületada jaehinda. Ülejäänud osa sissetulekust planeeritakse tsentraliseeritud fondidest (S_a).

Toitlustusettevõtte ülesandeks on kohalike tooraineresursside maksimaalne kaasatõmbamine, et alandada toodangu hindu, parandada sortimenti ja kvaliteeti.

¹ M_1 - muu tooraine dokumenteeritud väljaminek (loomulik kadu j.t.).

3. TOITLUSTUSE MATERIAALNE BAAS

3.1. Toitlustuse põhifondide ja materiaalse baasi mõiste

Toitlustusettevõtetes kasutatakse kulinaartoodangu tootmiseks, realiseerimiseks ja tarbimise organiseerimiseks kindlaid töövahendeid ja objekte. Töövahendite abil mõjutavad inimesed töö objekti. Töövahenditeks on tööriistad, tootmishooned, ehitused, transpordivahendid jne. Töö objektiks on asi või asjade kompleks, mida inimene tööprotsessis materiaalse hüvede tootmise eesmärgil tööriistadega mõjutab. Siia kuuluvad toorained, põhi- ja abimaterjalid, kütus jne. Töövahendid ja töö objekt moodustavad tootmisvahendid. Tootmisvahendeid, mis võtavad osa produkti tarbimisväärtuse ja väärtuse loomise protsessist, nimetatakse tootmisfondideks. Sotsialistliku ettevõtte tootmisfondid jagunevad vastavalt nende väärtuse ülekandmise ajale tootmis põhifondideks ja käibefondideks. Tootmispõhifondideks on need sotsialistliku majanduse fondid, mis teenindavad tootmist pikema perioodi jooksul, võttes tootmisprotsessist osa korduvalt. Nad annavad oma väärtuse üle nende abil toodetavale toodangule osade kaupa, sedamööda, kuidas nad ise kuuluvad. Kulunud tootmispõhifondide asendamine toimub amortisatsioonieraldiste alusel. Ühiskondlikus toitlustamises on tootmispõhifondideks tootmishooned, kaubanduslikud ja tehnoloogilised seadmed, hoidlad, transpordivahendid jne. Käibefondideks nimetatakse seda osa ettevõtete tootmisfondidest, mis tootmisprotsessis tarbitakse ära tervenisti ühe

tootmistsükli vältel ja mille väärtus kandub uuele tootele (ühtlasi ka selle tootmiskuludesse). Toitlustusettevõtetes kuuluvad käibefondide hulka toorained, pooltooted, põhi- ja abimaterjalid, väheväärtuslikud ja kiiresti kuluvad esemed hinnaga kuni 50 rbl. ja kasutamisaajaga alla 1 aasta.

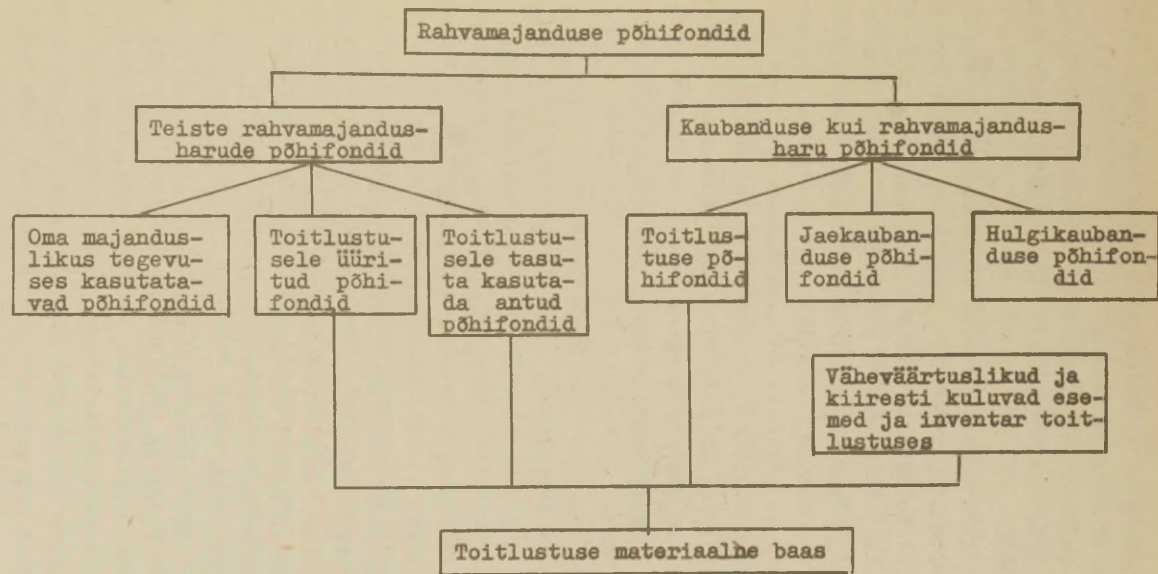
Toitlustuse tootmisepõhifondid, mis võtavad osa tootmisest, realiseerimise ja tarbimise organiseerimisest, moodustavad selle materiaalse baasi. Kuid toitlustuse materiaalse baasi mõiste on laiem kui toitlustuse põhifondide mõiste. Nimelt on toitlustuse materiaalne baas kõigi töövahendite kogum, mis võtab osa tootmis-, realiseerimis- ja tarbimise organiseerimise protsessist toitlustuses ning mis esineb ühelt poolt toitlustuse omapõhifondidena (vähesel määral ka käibefondidena) ja teiselt poolt teiste rahvamajandusharude põhifondidena, mida kasutatakse toitlustuses (vt. joonis 3).

Toitlustuse iseloomulikuks jooneks on tootmise, realiseerimise ja tarbimise organiseerimise funktsioonide orgaaniline põimumine. Nagu näitavad uurimuste andmed, domineerivad toitlustusettevõtete põhifondide struktuuris põhifondid tootmiseks - 55 %, realiseerimise ning tarbimise organiseerimise funktsioonide osas jagunevad põhifondid vastavalt 10 ja 35 %. Seega läheneb toitlustamise põhifondide struktuur toiduasinetootlustuse põhifondide struktuurile.

Toitlustuse ja jaekaubanduse põhifonde ei ole õige samastada, nende majanduslik olemus on erinev. Nagu teada, teenindavad jaekaubanduse põhifondid põhiliselt kaupade käibeprotsessi. Oma funktsioneerimisega jaekaubanduse põhifondid ei loo uusi tarbimisväärtusi ning ainult osa nendest suurendab kaupade väärtust (transportimine, pakkimine, säilitamine jne.).

Kõik meie ühiskondliku toitlustamise põhifondid jagunevad vastavalt omandivormile riiklikuks ja kooperatiivkolhoosi omandiks. Sõltumata omandivormist jagunevad ühiskondliku toitlustamise põhifondid:

a) omapõhifondideks, mis asuvad kaubandusorganisatsioonide bilansil;



Joonis 3. Toitlustuse põhifondide ja materiaalse baasi mõiste.

b) teistelt rahvamajandusharudelt renditud põhifondideks, mis asuvad rentija bilansil;

c) tasuta eraldatud põhifondideks (tööstusettevõtete, koolide jne. toitlustusettevõtted), mis asuvad vastavate ettevõtete bilansil.

Meie maal tervikuna moodustavad ühiskondliku toitlustamise oma põhifondid vaid 22 %, renditud ning tasuta eraldatud põhifondide maksumus moodustab vastavalt 28 ja 50 %. Ühiskondliku toitlustamise põhifondide osa väljendamine kogu rahvamajanduse põhifondidest on raskendatud, kuna vastavasisulist regulaarset statistilist materjali ei kajastata vastavates allikatest. Rahvamajanduse ulatuses tervikuna kajastatakse toitlustusettevõtete põhifondid (oma- põhifondid) koos jaekaubanduse, materiaal-tehnilise varustamise ning varumise põhifondidega. Nimetatud harude põhifondide maksumus kogu rahvamajanduse tootmispõhifondidest moodustas 1. jaanuaril 1972. a. (1955. a. hindades) 3,7 %.

Ühiskondliku toitlustamise põhifondide osas on väga tähtis uurida nende struktuuri. Toitlustusettevõtete põhifondid jagunevad 2 osaks: 1) põhifondide aktiivne osa - masinad, seadmed, tehnoloogilised liinid jne., mille arvust ja kvaliteedist sõltuvad otseselt toodangu maht ja töötajate tööviljakuse tase; 2) põhifondide passiivne osa - ehitused, hooned, hoidlad, transpordivahendid jne. Ühiskondliku toitlustamise põhivahendite struktuuris kajastab tema aktiivse osa suurenemine põhifondide kvalitatiivset muutust, mis on kaubakäibe, omatoodangu ja tööviljakuse tagatiseks. NSV Liidu ühiskondliku toitlustamise põhifondidest (ka teistele rahvamajandusharudele kuuluvad toitlustuse põhifondid) moodustas tema aktiivne osa 1960. a. 8,8 %, 1972. a. aga juba 16 %. Toitlustuse põhifondide aktiivse osa kasv on seaduspärane, kuna toitlustusvõrk laieneb uute, ajakohaselt sisustatud toitlustusettevõtete arvel ning olemasolevad ettevõtted rekonstrueeritakse praktiliselt iga 5 - 10 aasta jooksul. Ettevõtete rekonstrueerimisele kaasneb aga põhifondide aktiivse osa kas täielik või osaline asendamine.

Riiklikus ja kooperatiivses kaubanduses on põhifondi-

dide struktuur küllaltki erinev. Kooperatiivse kaubanduse tootlustusettevõtted on suhteliselt väiksemad ning seetõttu ka tehnoloogiliste seadmete osakaal (põhifondide aktiivne osa) nende majandusliku ebaotstarbekuse tõttu sageli väike. Kui keskmises sööklas (150 istekohta) rakendatakse tavaliselt 30 - 35 erinevat tehnoloogilist seadet, siis väiksemates ettevõtetes on kõigi seadmete rakendamine majanduslikult ebaotstarbekas. Riikliku ja kooperatiivse kaubanduse tootlustusettevõtete põhifondide struktuur erinevates kaubandusorganisatsioonides varieerub oluliselt (vt. tabel 19):

T a b e l 19

Põhifondide struktuuri varieerumise intervallid
NSV Liidu riiklikus ja kooperatiivses kaubanduses (%)

Põhifondide liik	Riiklik kaubandus	Kooperatiivne kaubandus
Hooned	60 - 65	75 - 85
Ehitused	4 - 6	3 - 5
Masinad ja seadmed	16 - 20	4 - 8
Transpordivahendid	2 - 4	4 - 7
Tootmis-majanduslik inventar	3 - 5	1,5 - 2,5
Muud põhifondide liigid	4 - 7	3 - 6

Juba pikemal perioodil on olnud meie maa materiaalse tootmise harude üheks põhiülesandeks olemasolevate tootmis-põhifondide maksimaalne ära kasutamine ehk fonditootluse tõstmine. Fonditootlus peab aga tõusma eelkõige põhifondide aktiivse osa (masinad, seadmed, tehnoloogilised liinid) efektiivsema kasutamise teel. Analoogiline nõue kehtib ka tootlustusettevõtete kohta, kuna selle põhifondide aktiivne osa näitab ilmset kasvutendentsi.

3.2. Toitlustamise materiaalse baasi arengu seaduspärasused

Toitlustamise materiaalse baasi arengu kõige üldisemaks seaduspärasuseks on selle põhifondide laiendatud taastootmine. Nagu teisteski rahvamajandusharudes, toimub toitlustamises põhifondide plaanipärane uuendamine ja suurendamine, s.t. põhifondide juurdekasv ületab alati nende kulumist ja likvideerimist. Üeldu illustreerimiseks olgu märgitud, et aastail 1971 - 1973 kasvasid ENSV Kaubandusministeeriumi süsteemi kaubanduse ja toitlustamise põhifondid 22,60 %, ETKVL-i süsteemis aga 17,24 %.¹

Toitlustamise materiaalse baasi arengut ning elanikkonna kindlustatust toitlustusvõrguga iseloomustavad järgmised näitajad:

- 1) 10 000 elanikule osanev toitlustusettevõtete arv;
- 2) 10 000 (või 1000) elanikule osanev istekohtade arv;
- 3) 1 toitlustusettevõttele osanev elanikkonna arv;
- 4) 1 istekohale osanev elanikkonna arv.

Elanikkonna toitlustusvõrguga kindlustatust ning selle dünaamikat aastatel 1960 - 1972 NSV Liidus tervikuna ja Eesti NSV-s iseloomustavad järgmised andmed (vt. tabel 20).

Esitatud elanikkonna toitlustusvõrguga kindlustatuse näitajaid kasutatakse suuremate regioonide (vabariigid) ja regionaalsete üksuste (linnad, rajoonid) toitlustusvõrgu analüüsimisel. Toodud näitajatest on kõige üldistavama toimega 1 toitlustusettevõtte istekohale osanev elanikkonna arv. Teades 1 istekoha kasutamise keskmist intensiivsust päevas, võimaldab 1 istekohale osaneva elanikkonna arv ligikaudselt väljendada antud regiooni elanikkonna haaratust ühiskondliku toitlustamisega.

¹ Toodud andmed haaravad ka vastavate süsteemide jae-
ja hulgikaubandust.

NSV Liidu ja Eesti NSV elanikkonna kindlustatus
toitlustusvõrguga aastail 1960 - 1972

Näitajad	1960	1965	1972	Dünaamika 1960 - 1972 %
<u>NSVL</u>				
10 000 elanikule osanev toitlustusettevõtete arv	7	8	11	157,1
10 000 elanikule osanev istekohtade arv	206	295	443	215,0
1 toitlustusettevõttele osanev elanikkonna arv	1429	1250	909	x
1 istekohale osanev elanikkonna arv	49	34	23	x

ENSV

10 000 elanikule osanev toitlustusettevõtete arv	8	10	12	150,0
10 000 elanikule osanev istekohtade arv	317	504	767	242,0
1 toitlustusettevõttele osanev elanikkonna arv	1318	977	817	x
1 istekohale osanev elanikkonna arv	32	20	13	x

1000 elanikule osanevat toitlustusettevõtete istekoh-
tade arvu kasutame analüütilise näitajana põhiliselt väik-
semate regionaalsete üksuste elanikkonna ühiskondliku toit-
lustamisega kindlustatuse analüüsimisel (vt. tabel 21).

Elanikkonna toitlustusvõrguga kindlustatuse analüüsimi-
sel regionaalses lõikes oleks täiesti väär piirduda ainult
kaubandusorganisatsioonide majandada olevate toitlustus-
ettevõtete analüüsiga. Peale kaubandusorganisatsioonide tege-
levad ühiskondliku toitlustamise organiseerimisega paljud
põllumajanduslikud majandid, üldhariduslikud koolid ning
tööstusettevõtted. Toitlustusvõrgu niisuguse haldusliku ha-

Elanikkonna regionaalne kindlustatus ühiskondliku
toitlustamisega ENSV KM süsteemis
1973. a.

Linnad	Elanike arv		Ettevõt- teid 10 000 elaniku kohta	Istekohti 1000 ela- niku koh- ta
	1 ettevõt- te kohta	1 isteko- ha kohta		
Tallinn	980	13	12	80
Tartu	737	13	14	79
Pärnu	773	12	13	85
Narva	925	12	10	82
Kohtla-Järve	740	12	14	83
Viljandi	648	11	15	91
Rakvere	1180	18	10	53
KM	812	12	12	80

jutatuse peamiseks põhjuseks on nende ettevõtete kahjumiga töötamine. Meie vabariigis töötas 1971. a. 198 põllumajandusettevõtete toitlustusettevõtet 5753 istekohaga, üldhareduslike koolide endi poolt oli aga õpilaste toitlustamine organiseeritud 260 maakoolis.

Toitlustusettevõtete võrgu kvalitatatiivset külge iseloomustavateks analüütilisteks näitajateks on:

1) toitlustusvõrgu sisemine struktuur, sest selles näitajas peegelduvad otseselt ühiskondliku toitlustamise põhi-funktsiooni - omatoodangu valmistamine ja realiseerimine - täitmise potentsiaalsed eeldused ja võimalused;

2) toitlustusettevõtete keskmised suurused istekohtade arvu alusel - see näitaja iseloomustab "piltlikult" olemas-olevat võrku (eriti aga erinevate regioonide võrdlusel), teiselt poolt peegelduvad siin kaudselt tarbijaskonna potentsiaalsed teenindamisvõimalused ja selle muutused.

Meie vabariigi kaubandussüsteemide toitlustusvõrgus toimunud dünaamilisi ja struktuurilisi nihkeid kajastab tabel 22.

ENSV kaubandussüsteemide toitlustusvõrgu struktuur
ja selle dünaamika aastail 1960 - 1973

Näitajad	1960	1965	1970	1973	Dünaamika 1960 - 1973 %
Toitlustusettevõtete arv	922	1328	1583	1736	188,3
Istekohtade arv (tuh.)	38,7	65,4	91,4	108,8	281,1
Keskmine istekohtade arv ühe ettevõtte kohta	42,0	49,2	57,7	62,7	
Sööklate, restoraniide arv	449	849	1145	1275	284,0
Sööklate, restoraniide osatähtsus %	48,7	63,9	72,3	73,4	x
Sööklate, restoraniide istekohtade arv (tuh.)	29,0	54,6	79,5	95,2	328,3
Sööklate, restoraniide istekohtade osatähtsus %	74,9	83,5	87,0	87,5	x
Keskmine istekoh-tade arv ühe söök-la, restorani kohta	64,6	64,3	69,4	74,7	115,6
Toidubaarid, einelauad	473	479	438	461	97,5
Toidubaaride, einelaudade istekoh-tade arv (tuh.)	9,7	10,8	11,9	13,6	140,2
Keskmine istekoh-tade arv ühe toidubaari, einelaua kohta	20,5	22,5	27,2	29,5	143,9

Võrdlusena olgu märgitud, et Läti NSV ja Leedu NSV toitlustusvõrgu struktuuris oli 1972. a. sööklate-restoraniide osatähtsus 74 ja 72,4 %. NSV Liidus tervikuna on toitlustusvõrgu sisemine struktuur mõnevõrra halvem: 1965. a. moodustasid sööklad-restoraniid toitlustusvõrgust 50,2 ja

1972. a. - 57,3 %. Sööklate-restaurantide keskmine istekohtade arv vastavatel aastatel oli 56 ja 64,1 istekohta.

Toodud näidete varal võime konstateerida, et tootlustamise materiaalse baasi kvantitatiivse suurenemisega kaasneb tema kvaliteedi - struktuuri pidev paranemine. Toitlustamise väikejaevõrgu (einelaad, kioskid) suhteliselt suur osatähtsus räägib siiski sellest, et osa kaubakäibest toimub mitte kõige otstarbekamalt (teatavasti on ostukaupade müük toitlustusvõrgu kaudu kallim kui jaekaubanduses, kuna riik kaotab siin täiendavate mahahindluste tõttu, tarbija aga juurdehindluse tõttu). Küllaltki suur väikejaevõrgu olemasolu on aga alati eelduseks toitlustusettevõtete põhifunktsioonide unustamiseks.

Toitlustamise materiaalse baasi regionaalse analüüsi puhul tuleb jälgida toitlustusvõrgu paigutust. Oma paigutusest jaguneb toitlustusvõrk linnade ja linna tüüpi asulate ning maa-asulate toitlustusvõrguks. On igati loogiline, et ka maa-asulastikus peab olema kaasaegne toitlustusvõrk, millel on oma spetsiifika tulenevalt maa asustatud punktide suhteliselt väikesest elanikkonna arvust. Nii näiteks moodustasid 1971. aastal maa-asulad elanike arvuga alla 300 elaniku 73,6 % vastavast asulastikust. Olgu märgitud, et kui veel umbes 15 aastat tagasi suhtuti küllaltki skeptiliselt maa-asulastiku laialdase toitlustusvõrgu väljaarendamise vajadusse, siis käesoleval ajal paljude maa-asulate väiksemad (30 - 40 istekohta) toitlustusettevõtted ei jõua rahuldada tarbijaskonna nõudeid.

Viimasel aastakümnel on oluliselt paranenud meie maa-asulastiku toitlustusvõrguga varustatus. 1972. aastal osanes koos põllumajanduslike ettevõtete toitlustusvõrguga varbariigis igale 10 000 maa-elanikule 540 istekohta. Meie varbariigi maa-asulastiku kaubandusorganisatsioonide poolt teostatavas toitlustusvõrgus toimunud dünaamilisi ja struktuurilisi nihkeid kajastab tabel 23.

ENSV maa-asulastiku kaubandusorganisatsioonide
toitlustusvõrgu struktuur, selle dünaamika ning
maavõrgu osatähtsused aastail 1960 - 1973

Näitajad	1960	1965	1970	1973	Dünaamika 1960 - 1973 %
Toitlustusette- võtete arv	128	315	427	477	372,7
Istekohtade arv (tuh.)	...	14,1	21,2	25,0	
Ühe ettevõtte keskmine iste- kohtade arv	...	44,8	49,6	52,4	
Sööklate, resto- ranide arv	101	304	410	458	453,5
Sööklate, resto- ranide osatähtsus %	78,9	96,5	96,0	96,0	
Sööklate, resto- ranide istekohta- de arv (tuh.)	...	14,0	20,8	24,5	
Keskmine istekoh- tade arv ühe söökla, restorani kohta	...	46,1	50,7	53,5	
Maa toitlustus- võrgu osatähtsus %					
ettevõtete arvus	13,9	23,7	27,0	27,5	
istekohtade arvus	...	21,6	23,2	23,0	

Vastavad võrdlusandmed näitavad, et NSV Liidus on maa-asulastiku toitlustusvõrgu osatähtsus 1967. a. 23,5 %-lt kasvanud 1972. a. 30,3 %-ni. 1972. aastal moodustasid sööklad ja restoranid aga ainult 65,1 % ettevõtetest ning keskmiseks toitlustusettevõtte suuruseks istekohtade arvu alusel oli vaid 30,6 istekohta (sööklates-restoranides - 37,6).

Etjatatud analüütilised andmed võimaldavad konstateerida maa-asulastiku toitlustusvõrgu osatähtsuse pidevat kasvut. Lähitudes maa-asulastiku spetsiifikast peaks aga maa-toitlustusvõrk oma kvantitatiivsetelt näitajatelt (ettevõtete ja istekohtade arv) olema suhteliselt suurem kui vastav linnade ja linna tüüpi asulate toitlustusvõrk.

Toitlustamise materiaalse baasi arengutendentside uurimisel on oluline eristada üldkasutatavat ja elanikkonna tegevuskohajärgset toitlustusvõrku. Viimane asub tehaste, koolide, ettevõtete jne. juures ning teenindab kindlaid tarbijaskonna kontingente. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu põhifondid üldreeglina ei kuulu ega ole ka renditud kaubandusorganisatsioonidele, kuid nii statistilistes aruandlustes kui ka kaubandusorganisatsioonide igapäevases analüütilises töös vaadeldakse neid kui kaubandusele kuuluvaid.

Meie maa toitlustusvõrgu arengu üldtendentsiks on olnud elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu eelisareng. Nimetatud tendents on igati mõistetav, kui arvestada, et on:

- 1) kasvanud tunduvalt töö intensiivsus;
- 2) peaaegu täielikult rakendatud kogu töövõimeline elanikkond;
- 3) ruumiliselt kaugenenu elanikkonna elu- ja rakenduskohad.

Olgu märgitud, et elanikkonna tegevuskohajärgse nõustekohase toitlustamise organiseerimise rahvamajanduslik efektiivsus avaldub:

- 1) otseselt - võimaldab tõsta töötajate töövõiljakust nende tööprotsessis 7 - 8 %;
- 2) kaudselt - vähendab töötajate haigestumist kutse- ja seedetrakti haigustesse.

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu eelisarengu vajadust on rõhutatud paljudes direktiivsetes materjalides, sealhulgas ka NLKP XXIV kongressi direktiivides, kus on öeldud "... on vaja tunduvalt laiendada toitlustus-

ettevõtete võrku, eriti aga tootmisettevõtetes ja õppeasutustes"¹. 9. viisaastaku ülesandeid elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu arengus konkretiseeriti NLKP KK ja NSVL Ministrite Nõukogu määrusega nr. 30 7. jaanuarist 1972. a. "Mõningatest abinõudest kaubanduse parandamisel ja tema tehnilisel kindlustamisel".

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu eeliskasvu illustreerib tabel 24.

Tabeli 24 andmetest ilmneb elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu domineerimine ja selle süvenemine. Põhiliste kvantitatiivsete näitajate keskmised kasvutempod ületavad üldkasutatava toitlustusvõrgu vastavaid näitajaid kuni kaks ja enam korda.

Toitlustusvõrku iseloomustavate kvantitatiivsete näitajate dünaamika ja keskmiste kasvutempode analüüsil on peale üldtendentside väljatoomist vaja kõrvutada istekohtade arvu ning kaubakäibe arengu näitajaid. Nimetatud näitajate arengu vahekorras avaldub: 1) otseselt - toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsus; 2) kaudselt - tarbijaskonna teenindamise (kultuur) tase. Oleks loogiline, et istekohtade arvu ja kaubakäibe dünaamilised näitajad asuksid samal tasemel või istekohtade dünaamika ennetaks kaubakäibe dünaamikat.

Analüüsist ilmneb (vt. tabel 24), et elanikkonna tegevuskohajärgses toitlustusvõrgus istekohtade arvu kasvutempod ületavad mõnevõrra kaubakäibe kasvutemposid; üldkasutatavas toitlustusvõrgus on kaubakäibe kasv olnud kiirem kui toitlustusvõrgus. See viitab üldkasutatava toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse kasvule. Arvestades üldkasutatava toitlustusvõrgu käesoleva aja ebapiisavaid tarbijaskonna teenindamise võimsusi, on see tendents äärmiselt ebasoovitav. Analoogiline terav probleem on ka jaekaubanduses, kus kaubakäibe kasvab kiiremini kui jaevõrgu vastav võimsus.

Toitlustusvõrgu analüüsimisel tarbijaskonna teenindamistunnuse alusel on oluline uurida ka toitlustusvõrgu sisetsemist struktuuri ja selle nihkeid. Selle eesmärgiks on ana-

¹Материалы XXIV съезда КПСС. М. Политиздат, 1971, с.275.

T a b e l 24

Elanikkonna tegevuskohajärgse ja üldkasutatava toitlustusvõrgu
proportsioonid Eesti NSV ja NSV Liidu kaubandussüsteemides

Näitajad	Eesti NSV			NSV Liit		
	dünaamika, osa- tähtsused %		aasta kesk- mised juur- dekasvutem- pod 1963 - 1973	dünaamika, osa- tähtsused %		aasta kesk- mised juur- dekasvutem- pod 1966 - 1972
	1963	1973		1966	1972	
1	2	3	4	5	6	7
Toitlustusettevõtete arv	100,0	167,2	5,30	100,0	125,5	3,85
Istekohtade arv	100,0	221,8	8,30	100,0	154,9	7,55
Kaubakäive ¹	100,0	196,6	7,00	100,0	153,2	7,35
Sealhulgas:						
<u>Elanikkonna tegevus- kohajärgne toitlus- tusvõrk</u>						
Toitlustusettevõtete arv	100,0	188,6	6,55	100,0	133,8	4,95
Osatähtsus %	60,7	68,4	x	65,9	70,2	x

¹ Kaubakäive väljendab vastavate aastate neljandate kvartalite kaubakäivet.

Tabel 24 (järg)

1	2	3	4	5	6	7
Istekohtade arv	100,0	255,0	9,80	100,0	170,0	9,25
Osatähtsus %	63,8	73,4	x	67,4	74,0	x
Kaubakäive	100,0	244,8	9,35	100,0	164,4	8,65
Osatähtsus %	30,8	38,4	x	46,8	50,2	x
<u>Üldkasutatav toit-</u> <u>lustusvõrk</u>						
Toitlustusettevõtete arv	100,0	134,3	3,00	100,0	108,8	1,40
Istekohtade arv	100,0	163,0	5,00	100,0	123,7	3,60
Kaubakäive	100,0	175,1	5,75	100,0	143,4	6,20

lүүsida ja vōrrelda üksikute regioonide toitlustusvōrgu vastavust toitlustamise pōhifunktsiooni taitmisele. Eriti oluline on see elanikkonna tegevuskohajārgses toitlustusvōrgus, kus kõik tōōtajad ning õpilased peaksid olema kindlustatud sooja toiduga. Seega elanikkonna tegevuskohajārgses toitlustusvōrgus vāikejaevōrgu (puhvetid, einelauad) olemasolu ainsa ettevōtteliigina tuleb lugeda mitteōigustatuks. Ūldkasutatavas toitlustusvōrgus on vāikejaevōrgu ning kitsalt spetsialiseerunud toitlustusettevōtete olemasolu vajalik nii tarbijaskonna seisukohalt kui ka antud majandusharule majanduslikel kaalutlustel - nimetatud ettevōtted tōōtavad reeglina suhteliselt suure kasumiga.

Toitlustusettevōtete sisemise struktuuri analūūs NSV Liidus ja Eesti NSV-s tarbijaskonna teenindamistunnuse alusel aastail 1966 - 1972 naitab (vt. tabel 25), et

1) elanikkonna tegevuskohajārgne toitlustusettevōtete struktuur on mōnevōrra paranenud, kuid siiski NSV Liidus tervikuna 36,8 % ja meie vabariigis 20,7 % tootmisettevōtted ei seisa oma ūlesannete kōrgusel;

2) ūldkasutatava toitlustusvōrgu juurdekasvust NSV Liidus tervikuna moodustasid kaaluvama osa toidubaarid, einelauad ja kohvikud, mitte aga sōōklad ning restoranid.

Toitlustamise materiaalse baasi olukorra ja selle kasutamise efektiivsuse vāljendamiseks kasutatakse teatud perioodis (pāev, kvartal, aasta) l istekohale osanevat kaubakāivet. Nimetatud naitajat saab kasutada suurte regioonide toitlustusvōrgu kasutamise intensiivsuse analūūsimisel ja vōrdlemisel (vt. tabel 26). Vāiksemate regioonide kaubandusorganisatsioonide toitlustusvōrgu analūūsimisel tuleks aga toitlustusvōrku vaadelda diferentseeritult: eraldi ūldkasutatavat, koolide, tōōstusettevōtete jne. toitlustusetvōtted. Vāiksemate regioonide diferentseeritud analūūsimisel on otstarbekohane vālja tuua ka l istekohale osanev omatoodangu ja tingkaubakāive. Toitlustusvōrgu kasutamise intensiivsuse naitaja - l istekohale osanev kaubakāive (osaliselt ka omatoodangu kāive) - ei ole kūllaldaselt tāpne, kuna siin siiski ei kajastu kūllaldaselt kaubakāibe tōōma-

Tarbijaskonnale sooja toitu väljastavate
toitlustusettevõtete osatähtsused aastail 1966 - 1972

Näitajad	1966		1972	
	% ette- võtetest	% iste- kohtadest	% ette- võtetest	% iste- kohtadest
Üldkasutatav toit- lustusvõrk				
NSV Liit	44,2	72,0	43,6	68,8
Eesti NSV	41,6	64,1	55,4	73,8
Elanikkonna tege- vuskohajärgne toitlustusvõrk				
NSV Liit	54,6	83,8	63,2	86,7
Eesti NSV	78,6	91,5	79,3	93,0

hukuse muutused. I istekohale osanev kaubakäive lihtsa suhtarvuna (kaubakäive jagatud istekohtade arvuga - vt. tabel 26) on kõige üldistavama iseloomuga, kusjuures see omandab aga konkreetse analüütilise näitaja tähenduse siis, kui me teame tarbija ühe ostu keskmist maksumust (näit. üldharriduslike koolide puhul - 0,20 rbl.). Toitlustusettevõtete istekohtade päevane käive ning tarbija ühe ostu keskmise maksumuse jagatis võimaldab väljendada istekohtade kasutamise intensiivsust (kordades) päevas. Viimane on üheks kõige paremaks näitajaks, mis peegeldab otseselt toitlustusvõrgu vastavust tarbijaskonna kontingentidele.

Nagu ülalpool märgitud, on toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse näitaja ebatäpne, kuna siin ei kajastu küllaldatakse kaubakäibe töömahukuse muutused. I istekohale osaneva kaubakäibe väljendamisel eeldatakse, et kogu toitlustuskäive toimub toitlustusettevõtete söögisaalide kaudu ning et kogu tarbijaskonna poolt ostetud omatoodang ja ostukaubad tarbitakse kohapeal. Tegelikult tarbitakse aga üha suurem osa toitlustusettevõtete toodangust väljaspool ettevõtete söögisaale - toimub kulinaarkaupluste võrgu

T a b e l 26

NSV Liidu ja Eesti NSV tootlustusettevõtete 1 istekohale osaneva kvartali
(päevased) kaubakäibe dünaamika aastail 1966 - 1972

Näitajad	1 istekohale osanev IV kvartali (päevane) kaubakäive		Dünaamika % 1966 - 1972
	1966	1972	
<u>NSVL</u>			
Toitlustusettevõtted kokku	346,6 (3,85)	342,9 (3,80)	98,91
Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustusvõrk	240,9 (2,67)	233,0 (2,58)	96,70
sh. tööstusettevõtete juures	290,8 (3,23)	300,3 (3,34)	103,24
üldhariduslike koolide juures	129,6 (1,44)	108,0 (1,20)	83,35
<u>ENSV</u>			
Toitlustusettevõtted kokku	302,6 (3,61)	306,0 (3,39)	101,24
Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustusvõrk	162,2 (1,80)	159,3 (1,77)	98,25
sh. tööstusettevõtete juures	292,3 (3,25)	288,27 (3,20)	98,61
üldhariduslike koolide juures	54,5 (0,61)	59,9 (0,67)	109,85

laienemine, tootlustusettevõtete omatoodangu realiseerimine jaekaubandusettevõtetest jne. Lõpuks puuduvad ka mõningates tootlustusettevõtetes, nagu paljudes einelaudades ja kitsalt spetsialiseerunud ettevõtetes, täielikult istekohad. Järelikult tootlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse näitaja on küllaltki tinglik. Viimasel ajal on avaldatud arvamust, et tootlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse näitajana oleks otstarbekohane, analoogiliselt jaekaubandusega, kasutada 1-le müügisaali põrandapinna ruutmeetrile osanevat kaubakäivet.

Tootlustamise materiaalse baasi arengu üheks seaduspärasuseks on selle põhifondide aktiivse osa - tehnoloogiliste, külm-, mehhaaniliste jne. seadmetega varustatuse kasv. Põhifondide aktiivse osa eeliskasvus peegeldub kaasaja teaduslik-tehniline progress ning tootlustamise kui rahvamajandusharu suundumine industriaalsetele rööbastele.

Tootlustamise tehnilise varustatuse areng on mõneti vastuoluline. Ideaalselt peaksid kõik tootlustusettevõtted olema täiuslikult varustatud kõikide tööde mehhaniseerimise vahenditega - siin avaldub ettevõtete tehnilise varustatuse kasvutendentsi paratamatus. Tootlustusettevõtete tehnilise varustatuse kasvutendentsi piiravateks teguriteks on:

- 1) rahvamajanduslikud võimalused;
- 2) tööde mehhaniseerimisvahendite rakendamise majanduslik otstarbekus.

Viimati nimetatud põhjust on oluline rõhutada seetõttu, et väga paljud tootlustusettevõtted on oma toodangu mahult (viimast tingivad tarbijaskonna olemasolu, aga ka tootmisruumide suurus) niivõrd väikesed, et suhteliselt suure tootlusega seadmeid ei ole otstarbekohane rakendada. Teiselt poolt aga tootlustusettevõtete seadmeid tootev tööstus, välja arvatud väikeste eranditega (näit. universaalajamid) arvestab ainult suurte tootmisvõimsustega tootmisettevõtete huve.

Tootlustamise tehnilist varustatust piiravaks teguriks, põhiliselt mehaaniliste seadmete osas, on tootlustusettevõtete komplektne varustatus pooltoodetega. Kahjuks nimetatud

piirava teguri mõju käesoleval ajal ei ole veel küllaldane, kuna pooltoodetega varustamise lüngad ei stimuleeri tootlustusettevõtteid vastavaid seadmeid likvideerima.

Toitlustamise tehnilise varustatuse analüüsimisel kasutatakse üldistavate näitajatena järgmisi põhinäitajaid:

- 1) ettevõtete külmseadmetega varustatus - kasutatakse 1 toitlustusettevõttele osanevat keskmist külmseadmete arvu;
- 2) ettevõtete tehnoloogiliste seadmetega varustatus - kasutatakse täieliku tootmistsükliga ettevõttele osanevat keskmist tehnoloogiliste seadmete arvu;
- 3) ettevõtete mehaaniliste seadmetega varustatus - analoogiliselt punktiga "2".

Analoogilised näitajad on võimalik välja tuua mõtete tehnika, arveldusaparaatide jne. osas. Loetletud näitajad on eelkõige üldistavad näitajad ning need on rakendatavad üksikute regioonide ja suuremate kaubandusorganisatsioonide võrdlemisel ning tehnilise varustatuse dünaamiliste tendentside väljendamisel. Kuivõrd üldistavad ja piltlikud on siiski ülaltoodud üldistavad näitajad, näitab see fakt, et Eesti NSV-s osanes 1973. a. 1 toitlustusettevõttele 2,59 külmseadet (vt. tabel 27), samal ajal oli kõigil toitlustusettevõttele vähemalt üks külmseade peale meie vabariigi 1972. a. veel vaid riiklikus kaubanduses Leedu, Moldaavia, Kirgiisi ja Turkmeeni NSV-s. NSV Liidu riikliku ja koöperatiivse kaubanduse toitlustusettevõtetest olid samal ajal varustatud vähemalt 1 külmseadmega vastavalt 88,8 ja 60,1 %.

Konkreetsete kaubandusorganisatsioonide tehnilise varustatuse analüüsimisel on otstarbekohane vaadelda eraldi üksikuid toitlustusettevõtete tüüpe (restoranid, sööklad, kitsalt spetsialiseerunud ettevõtted jne.) ning samuti ka üksikute seadmete liike (näit. universaalajamid, külmkambriid jne.). Ettevõtete tehnilise varustatuse diferentseeritud analüüs võimaldab teha küllaltki objektiivseid järeldusi. Toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse üldistava analüüsi puuduseks on vastavate kriteeriumide puudumine, mida peab korvama diferentseeritud analüüs.

T a b e l 27

ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse
areng aastail 1960 - 1973

Näitajad	1960	1965	1970	1973	Tehnilise varustatuse põhinäitajate dünaamika % 1960 - 1973
Külmseadmed	100,0	211,7	303,2	352,1	x
Toitlustusettevõttele osanev keskmine külmseadmete arv	1,38	2,03	2,44	2,59	187,7
Tehnoloogilised seadmed	100,0	305,0	631,4	700,5	x
Täieliku tootmistsükliga toitlustusettevõttele osanev keskmine tehnoloogiliste seadmete arv	0,85	1,37	2,11	2,10	247,1
Mehaanilised seadmed	100,0	236,1	332,1	371,3	x
Täieliku tootmistsükliga toitlustusettevõttele osanev keskmine mehaaniliste seadmete arv	0,94	1,17	1,22	1,23	130,9

Toitlustamise kui rahvamajandusharu tehnilise varustatuse probleemid on väga aktuaalsed, kuid tunduvalt raskemini lahendatavad kui teistes rahvamajandusharudes, ja seda eeskätt väga suure arvu toitlustusettevõtete olemasolu ning nende suhteliselt väikese tootmismahu tõttu. Vaatamata üldalõeldule on ühiskondliku toitlustamise tehniline varustatus kasvanud küllaltki jõudsalt (vt. tabel 27). Viimase 15 aasta jooksul on meie maal tervikuna toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse kasvutempod ületanud tunduvalt toitlustusvõrgu, kaubakäibe ja omatoodangu kaubakäibe kasvutempo-
sid. Sellel perioodil ületavad ettevõtete tehnilise varustatuse aastakeskmised juurdekasvutempod 20 %, mis on tunduvalt kõrgem vastavate põhifondide kasvutempodest teistes rahvamajandusharudes.¹

Toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse dünaamika ja tehnilise varustatuse põhinäitajate dünaamika peab olema seostatud ettevõtete töö resultaadiga. On loogiline, et mida paremini on toitlustusettevõtted varustatud tehniliste vahenditega, seda paremad peaksid olema ka töö resultaadid. Antud juhul on otstarbekohane kasutada ettevõtete töö resultaate näitajatena (kvartalis, aastas):

- 1) täieliku tootmistsükliga toitlustusettevõttele osanev roogade arv;
- 2) roogade arv 1 tootmispinna m^2 kohta;
- 3) omatoodangu kaubakäibe 1 tootmispinna m^2 kohta.

Üldtoodud näitajate kasutamine eeldab samuti diferentseeritud lähenemist. Ülevaate ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusettevõtete poolt valmistatud roogade arvust annab tabel 28. Tabelite 27 ja 28 andmete võrdlus lubab järeldada, et toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse kasv ületab nende töö resultaadi dünaamikat.

¹ А.И. Кочерга. Повышение эффективности использования основных фондов общественного питания. М., "Экономика", 1974, стр. 84.

ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusettevõtetes
toodetud roogade arvu dünaamika aastail 1965 - 1973

Näitajad	1965	1970	1973	Dünaamika % 1965 - 1973
Roogade arv (milj.tk.)	121,0	181,1	206,4	170,57
Täieliku tootmistsük- liga toitlustusette- võttele osanev kesk- mine roogade arv (tuh.tk.)	142,5	158,2	161,9	113,58
Toitlustusettevõttele osanev keskmine roo- gade arv	91,1	114,4	118,9	130,5

Lõpuks tahaksime juhtida tähelepanu sellele, et paljudes töödes kasutatakse ekslikult 1 toitlustusettevõttele osanevat roogade arvu näitajat, mis on aga metoodiliselt vale, kuna paljudes ettevõtetes puudub tootmisfunktsioon (vt. tabel 28, rida 3). Sellega vähendatakse ekslikult ettevõtete tegelikke näitajaid.

3.3. Toitlustuse materiaalse baasi planeerimine

Toitlustuse materiaalse baasi arengu põhitendentsiks meie maal on tema põhifondide laiendatud taastootmine, s.t. kapitaalehituse korras juurdetulnud toitlustusettevõtete arv ületab tunduvalt ettevõtete väljalangemist (likvideerimist). Lihtsa taastootmise protsessis on suur osa kapitaalremondil, mille ülesandeks on olemasolevate põhifondide taastamine.

Toitlustuse põhifondide laiendatud taastootmise vajaduse tingib objektiivselt elanikkonna hõivatus ühiskondlikult kasuliku tööga, ühiskondliku toitlustamise hinnakujundus, mis stimuleerib toitlustusettevõtete kasutamist, elanikkonna sissetulekute kasv, kasvav mobiilsus, turism jt.

tegurid. Teiselt poolt kasvab iga aastaga elanikkonna harjumus kasutada toitlustusettevõtteid - viimane tingib paralleelselt toitlustusvõrgu laiendatud taastootmisega ka teeninduskultuuri tõstmist. Seega ühiskondliku toitlustamise materiaalse baasi laiendatud taastootmine tähendab toitlustusvõrgu nii kvantitatiivset kui kvalitatiivset arengut.

Toitlustuse materiaalse baasi laiendatud taastootmisel on 3 lähtealust:

- 1) partei ja valitsuse poliitika ühiskondliku toitlustamise valdkonnas - ühiskondliku toitlustamise muutmise tõeliselt massiliseks ning kättesaadavaks kogu elanikkonnale;
- 2) omatoodangu domineerimine toitlustuses - eelkõige toitlustusettevõtete avamine, kus toimub omatoodangu valmistamine (realiseerimine);
- 3) toitlustusvõrgu ratsionaliseerimine - toitlustusettevõtete erinevate tüüpide rakendamine vastavalt tarbijaskonna kontingentidele, nende harjumustele ja linnaehituslikule omapärale.

Toitlustusvõrgu juurdekasvu planeerimine toimub eraldi üldkasutatava ning elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu osas. Üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimine toimub esialgselt kohalikes kaubandusorganisatsioonides, kus määratakse konkreetsed vajadused toitlustusvõrgu juurdekasvu osas. Nimetatud plaaniprojektid kinnitatakse ning kooskõlastatakse kõrgemalseisvates organites (kaubandusministreeriumid, tarbijate kooperatiivide liidud, vabariikide ministrite nõukogud). Toitlustusvõrgu juurdekasvu plaaniprojektide kinnitamine kõrgemalseisvates organites on vajalik seetõttu, et enamus kapitaalvahetustest eraldatakse tsentraliseeritud korras. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimine toimub erinevates ametkondades (tööstus-, haridusorganid jne.) vastavalt direktiivsetele materjalidele (määrused, käskkirjad, mis kohustavad toitlustusettevõtete asutamist). Nimetatud toitlustusvõrgu rajamine ja laiendamine toimub vastavate asutuste, ettevõtete kasumieraldiste või spetsiaalsete fondide arvel. Nii üldka-

.....

sutatava kui elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu juurdekasvu plaanid moodustavad ühtse regionaalse (vabariik, rajoon linn) toitlustusvõrgu juurdekasvu plaani.

Toitlustusvõrgu juurdekasvu plaanide väljatöötamisel ning nende põhjendamisel on olulise tähtsusega ulatuslik olemasoleva toitlustusvõrgu analüüs, kus üldtendentside väljatoomisel vaadeldakse nii pikemaid kui ka lühemaid perioode. Analüüsi eesmärgiks on välja selgitada toitlustusvõrgu arengu üldsuunad, viimast tuleb seostada elanikkonna nõudluse mahuga (kaubakäive 1 elaniku kohta) ning toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse näitajatega (kaubakäive 1 istekohale, istekohtade ringlus jne.).

ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusvõrgu põhinäitajate areng aastatel 1960 - 1973 on esitatud tabelis 29.

Tabeli 29 andmetest ilmneb, et toitlustusvõrgu istekohtade arvu aastakeskmise juurdekasvutempo 1960 - 1973. a. ületab mõnevõrra kaubakäibe vastavat näitajat (tõsi, 1965. - 1970. a. on olukord vastupidine) - igale kaubakäibe mahu juurdekasvu protsendile vastab 1,14%-line istekohtade juurdekasv. Toitlustuskäibe ja istekohtade aastakeskmiste juurdekasvutempode proportsioonide suhtes on kahesuguseid seisukohti. Varem oldi seisukohal, et kaubakäibe peab kasvama kiiremas tempos kui istekohtade arv. Selle seisukoha loogiliseks põhjenduseks on toitlustamise põhifondide kasutamise efektiivsuse tõstmise ning kapitaalmahutuste tasuvusaja lühendamise tungiv vajadus. Nimetatud seisukoht ilmnas reaalse tendentsina meie maa toitlustamise põhinäitajate arengus kuni 1955. aastani. Näiteks aastatel 1940 - 1955 suurenes NSVL toitlustusettevõtete kaubakäibe maht 2,5 korda, ettevõtete arv aga ainult 1,3 korda. Käesoleval ajal tulenevad toitlustusvõrgu istekohtade arvu suuremad juurdekasvutempod võrreldes kaubakäibega eelkõige kaubakäibe koostisosa-
de muutustest - omatoodangu kaubakäibe eeliskasvust (omatoodangu realiseerimine nõuab tunduvalt rohkem söögisaalide pinda võrreldes võrdse osa ostukaupadega) ning elanikkonna teeninduskultuuri tõusust (toitlustusvõrgu arengutaseme lähenemine normatiivsele tasemele). Seega istekohtade arvu

ENSV tootlustuskäibe ja tootlustusvõrgu põhinäitajate dünaamika ja
aastakeskmised kasvutempod 1960. - 1973. a.

Aasta	Kaubakäive		Omatoodangu kaubakäive		Istekohtade arv	
	Kasvu- tempod %	Aastakeskmise juurdekasvu- tempo %	Kasvu- tempod %	Aastakeskmise juurdekasvu- tempo %	Kasvu- tempod %	Aastakeskmise juurdekasvu- tempo %
1960	100,0	-	100,0	-	100,0	-
1965	136,5	6,40	165,5	10,60	169,0	11,20
1970	212,6	9,25	267,4	10,10	236,2	6,95
1973	247,4	5,20	320,5	6,25	281,1	6,00
1960 - 1973	247,4	7,20	320,5	9,35	281,1	8,30

aastakeskmised juurdekasvutempod peavad ületama kaubakäibe vastavad näitajad.

Toitlustusvõrgu analüüsi loogiliseks jätkuks on toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsuse ning elanikkonna toitlustusettevõtetega ja nende teenustega varustatuse analüüs. Tähtsamaks näitajaks on siinjuures 1 istekohale osanev kaubakäive. Selles näitajas kajastub otseselt toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsus: selle näitaja tunduv suurenemine viitab ka toitlustusvõrgu võimsuste mahajäämusele elanikkonna nõudlusest.¹

Nimetatud näitaja tunduv vähenemine viitab aga, et toitlustusvõrgu kasv ennetab elanikkonna nõudlust või osutab mõnele muul nähtusele (näiteks tarbijaskonna teeninduskultuuri tõus jne.).

Eesti NSV-s võime täheldada aastail 1960 - 1973 toitlustusvõrgu ühele istekohale osaneva kaubakäibe mõningat langustendentsi - keskmiselt 0,95 % aastas, mis on tingitud põhiliselt omatoodangu osatähtsuse suurenemisest kaubakäibes 41,6 %-lt 53,9 %-ni. Eriti tunnetatav oli kaubakäibe struktuuri muutuse mõju aastail 1960 - 1965, kui omatoodangu osatähtsus suurenes 41,6 %-lt 50,4 %-ni, mis tingis küllaltki olulise 1 istekohale osaneva kaubakäibe languse. Vabariigi toitlustusvõrgus 1 istekohale osaneva kaubakäibe mõningat langustendentsi oleks aga väär seostada toitlustusvõrgu kiirema kasvuga, võrreldes elanikkonna nõudlusega, kuna 1 istekohale osanev omatoodangu kaubakäive on kasvanud keskmiselt 1 % aastas (vt. tabel 30).

1 istekohale osanev kaubakäive näitab toitlustusvõrgu istekohtade kasutamise intensiivsuse muutumise üldtendentsi ning võimaldab teha rea üldistavaid järeldusi. Toitlustusvõrgu võimsuste kasutamise põhinäitajana esineb aga toitlustusettevõtete istekohtade kasutamise kordaja (päevas). Nimetatud näitaja arvutamiseks on 2 teed:

¹ Toitlustusettevõtete istekohtade arvu statistika toimub alates 1953. aastast.

ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusvõrgu
1 istekohale osaneva kaubakäibe dünaamika ja
aastakeskmised kasvutempod 1960. - 1973. a.

Aasta	Kaubakäive 1 istekohale		Omatoodangu kaubakäive 1 istekohale	
	Kasvu- tempod %	Aastakeskmise juurdekasvu- tempo %	Kasvu- tempod %	Aastakeskmise juurdekasvu- tempo %
1960	100,0	-	100,0	-
1965	80,7	-4,20	97,9	-0,40
1970	90,0	2,20	113,2	2,95
1973	88,0	-0,75	114,0	0,20
1960 - 1973	88,0	-0,95	114,0	1,00

- 1) otsene - tarbijaskonna loendamine konkreetsetes ettevõtetes;
- 2) kaudne - toitlustusettevõtete kaubakäibe jagamine keskmise ühe ostu maksumusega või ka tarbijaskonna arvutamine realiseeritud roogade alusel (tavaliselt võetakse aluseks II road).

Istekohtade kasutamise kordaja on otstarbekohane välja tuua üksikute toitlustusettevõtete tüüpide lõikes, konkreetsetel kaubandusorganisatsioonidel aga ka toitlustusettevõtete asukoha järgi (linna keskus, elamurajoonid jne.). Ülevaate ENSV üldkasutatavate toitlustusettevõtete istekohtade kasutamise kordaja kohta saame 1.01.1963. a. korraldatud toitlustusettevõtete loenduse põhjal (vt. tabel 31).

1965. a. toitlustusettevõtete istekohtade kasutamise kordajate uurimiste tulemused on suurel määral üldistatavad ka käesolevale ajale, kuna 1 istekohale osanev kaubakäive (ja ka omatoodangu käive) on võrreldes 1965. aastaga isegi mõnevõrra kasvanud (vt. tabel 30). Toitlustusettevõtete istekohtade kasutamise kordaja uurimisel tuleks saadud resultate võrrelda optimaalse istekohtade kasutamise näitajaga,

T a b e l 31

ENSV üldkasutatavate toitlustusettevõtete
istekohtade kordajad

Toitlustusettevõtete tüüp	Istekohtade kordaja päevas	Istekohtade kordaja lõuna ajal (kell 12.00 - - 15.00)
Sööklad	6,8	2,9
Restoranid	1,6	1,1
Kohvikud	7,9	2,3
Toidubaarid	5,6	2,3
Piruka- ja piimabaarid	23,9	6,8

kahjuks aga viimane üldtunnustatud kujul puudub. Tegelik toitlustusettevõtete istekohtade kasutamise kordaja oleneb suurel määral tarbija ajakulu struktuurist antud toitlustusettevõtete kasutamisel. Majandusteadlase H. Aarma uurimused näitavad, et meie vabariigis tarbijaskond kasutab lõunatundidel toitlustusettevõtetes viibitud ajast söömiseks üldkasutatavates sööklates 42 %, restoranides 37 %, toidubaarides 46 % ja kohvikutes 32 %.¹ Toodud andmed viitavad otseselt meie vabariigi toitlustusvõrgu väga intensiivsele kasutamisele (istekohtade kasutamise kordaja) ning toitlustusettevõtete suhteliselt väikesele läbilaskevõimele (tarbijaskonna ajakulu toitlustusettevõtetes).

Toitlustusvõrgu analüüsimisel on oluline uurida elanikkonna kindlustatust ühiskondliku toitlustamise teenustega ja selle dünaamikat ning seostada seda toitlustusvõrguga kindlustatuse arenguga. Meie vabariigis moodustas 1973. aastal igale elanikule osanev toitlustuskäive 108,8 rbl., sellest omatoodangu kaubakäive aga 58,7 rbl. Vastavad näitajad NSVL-is tervikuna moodustasid 1972. aastal 68,8 ja

¹ H. A a r m a. Ühiskondliku toitlustamise materiaalse tehnilise baasi arendamise suunad vabariigis. Dissertatsioon. Tln., 1969, lk. 195.

42,8 rbl. 1960 - 1973. aastatel suurenes vabariigis ühele elanikule osanev toitlustuskäive 212,1 %, omatoodangu kaubakäive aga 275,6 %, vastavad aastakeskmised juurdekasvutempod moodustasid 5,95 ja 8,10 % (vt. tabel 32). Seega 1 elanikule osaneva kaubakäibe kasvutendents näitab pidevat elanikkonna nõudluse suurenemist ühiskondliku toitlustamise teenuste suhtes, teiselt poolt kajastab see aga ka kaudselt mitteteenindatud (potentsiaalse) tarbijaskonna olemasolu.

1 elanikule osaneva toitlustuskäibe dünaamika ja kasvutempod 1960. - 1973. a. eeldavad ka kogu elanikkonna toitlustusvõrguga kindlustamise tunduvalt tõusu. Vaadeldaval perioodil on paranenud tunduvalt vabariigi elanikkonna kindlustatus toitlustusvõrguga - 1000 elanikule osanev toitlustusettevõtete istekohtade arv kasvas 241,3 %. Kui vaadeldava perioodi lõpul osanes igale 1000-le meie vabariigi elanikule keskmiselt 77,2 istekohta (vt. tabel 33), siis 1972. a. oli NSV Liidus tervikuna vastav näitaja 46 (linnades - 60, maal - alla 20).¹

T a b e l 32

ENSV 1 elanikule osaneva toitlustuskäibe dünaamika
ja keskmised kasvutempod 1960. - 1973. a.

Aasta	Kaubakäive 1 istekohale		Omatoodangu kaubakäive 1 istekohale	
	Kasvutempod %	Aastakeskmise juurdekasvutempo %	Kasvutempod %	Aastakeskmise juurdekasvutempo %
1960	100,0	-	100,0	-
1965	128,3	5,10	155,9	9,30
1970	189,5	8,10	239,0	8,90
1973	212,1	3,80	275,6	4,85
1960 - 1973	212,1	5,95	275,6	8,10

¹ Arvestused on teostatud teatud ligikaudsusega, kuna puudusid täpsed andmed NSVL elanikkonna struktuuri kohta.

Eesti NSV elanikkonna kindlustatus
 kaubandusorganisatsioonide toitlustusvõrguga
 (1000 elanikule osanev istekohtade arv)
 1960. - 1973. a.

Näitajad	Aastad	1960	1965	1970	1973
Vabariik		32,0	50,9	67,4	77,2
Linnaliste asustatud punktide elanikkond			64,3	79,7	83,1
Maa-asulastiku elanikkond			29,0	44,6	52,8

Meie poolt teostatud ENSV kaubandusorganisatsioonide toitlustuse materiaalse baasi 1960. - 1973. a. põhinäitajate analüüsi tulemused tõestavad veenvalt, et ka lähemas tulevikus peaksid nimetatud perioodi kaubakäibe ja toitlustusvõrgu juurdekasvutempod säilima kui minimaalsed näitajad. Nagu näitavad meie ühe juhtivama toitlustusökonoomika eriteadlase dokt. A.I. Kotšerga arvestused, valitseb elanikkonna toitlustusettevõtete teenuste kasutamise (kaubakäive 1 elanikule) ning toitlustusettevõtete võimsuste vahel küllaltki tihe korrelatiivne seos: koefitsient - 0,8979. "Arvestades elanikkonna sissetulekuid, võiks juba käesoleval ajal realiseerida kulinaartoodangut ning ostukaupu ühiskondlikus toitlustamises umbes poolteist korda rohkem kui seda faktiliselt tehakse.

Seega, arvestades elanikkonna rahuldamata nõudlust, peaksid lähema 8 - 10 aasta jooksul aastakeskmised kaubakäibe juurdekasvutempod ühiskondlikus toitlustamises moodustama 12 - 15 %.¹ Ülalöeldu kehtib ka meie vabariigi kohta.

Põhjusteks, miks toitlustuse materiaalse baasi areng ei jõua sammu pidada elanikkonna nõudlusega, on:

¹ А.И. К о ч е р г а. Повышение эффективности ..., стр. 40.

- 1) toitlustusettevõtete ehitamise ja nende varustamise suhteliselt suur maksumus - keskmiseks 1 istekoha maksumuseks on 1000 - 1050 rbl. (kitsalt spetsialiseeritud ettevõtetes aga 600 - 650 rbl.);
- 2) toitlustuse kapitaalmahutuste plaan kujutab endast osa kogu meie maa kapitaalmahutuste plaanist, mistõttu ainult ühe rahvamajandusharu materiaalse baasi täielikke vajadusi pole lühemal perioodil rahvamajanduslikult võimalik ega ka otstarbekohane rahuldada;
- 3) ajalooliselt kujunenud linnade tsentrumite hoonestus (näit. Tallinn, Tartu) ei võimalda reeglina suurte ajakohaste toitlustusettevõtete rajamist;
- 4) uute toitlustusettevõtete rajamine toimub valdavas enamuses uutesse elamumassiividesse ning elanikkonnas töörajoonidesse, mis mõnevõrra suurendab varem väljakujunenud asustatud punktide funktsionaalsete keskuste toitlustusvõrgu pinget.

Toitlustuse materiaalse baasi arengu planeerimise põhivormiks on viisaastaku plaanid. Need perspektiivplaanid aitavad kindlustada õigeaegset ettevalmistamist materiaalse baasi juurdekasvu ülesannete täitmiseks. Alates 1966. a. on nii jae- kui toitlustusvõrgu arengu- ja paigutamise plaanid linnade generaalplaanide kohustuslikeks koostisosadeks. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu väljaarendamise perspektiivsed vajadused on fikseeritud konkreetsete asutuste-ettevõtete sotsiaalse arengu plaanides.

Toitlustuse materiaalse baasi juurdekasvu planeerimisel lähtutakse:

- 1) kaubakäibe ja omatoodangu väljalaske riiklikest plaanidest;
- 2) antud regioonis toimuvatest muutustest (uute linnaosade, tööstusettevõtete jne. rajamine);
- 3) elanikkonna arvulisest suurenemisest;
- 4) elanikkonna osatähtsuse suurenemisest, kes kasutavad ühiskondliku toitlustamise teenuseid.

Toitlustuse materiaalse baasi planeerimise aluseks on normatiivne planeerimise meetod. Normatiivsel planeerimisel eristatakse etapi ning kaugema perspektiivi normatiive. Etapi normatiivid kujutavad toitlustusvõrgu väljaarendamise kõige lähemaid ülesandeid, lähtudes konkreetsetest rahvamajanduslikest võimalustest. Kaugema perspektiivi normatiivid peavad kajastama valdava enamuse elanikkonna hõlmamist ühiskondliku toitlustamisega. Kaugema perioodi perspektiivplaanide koostamisel määratakse toitlustusvõrgu üldvajadus planeeritavaks perioodiks; lähemate perioodide (viisaastakud) toitlustusvõrgu plaanid konkretiseeritakse ettevõtete tüüpide, nende tootmis- ning tarbijaskonna teenindamisvõimaluste osas. Toitlustusvõrgu väljaarendamise normatiivid on kehtestatud eraldi nii üldkasutatavale kui elanikkonna tegevuskohajärgsele toitlustusvõrgule.

3.3.1. Üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimine

Üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimise alusena kasutatakse käesoleval ajal NSV Liidu Ministrite Nõukogu Ehituskomitee poolt soovitatud istekohtade arvestusnormatiive. NSVL MN Ehituskomitee soovitab kasutada linnaliste asulate üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimise alusena jooksva planeerimise korras 28 istekohta iga 1000 elaniku kohta, perspektiivplaneerimise korras aga vastavalt 40 istekohta.¹ Jooksva planeerimise korras soovitav üldkasutatava toitlustusvõrgu istekohtade arvestusnormatiiv võib tunduda esimesel pilgul küllaltki tagasihoidlikuna, kuid nagu näitavad arvestused, oli nimetatud taseme saavutanud 1974. a. meie vabariigis ainult Pärnu, ülejäänud vabariigi suuremates linnades jääb nimetatud normatiivi täitmisest puudu 1/4 ja enam.

¹ Госстрой СССР. Строительные нормы и правила. "Планировка и застройка населенных мест", М., 1967, стр. 35-36.

Paralleelselt istekohtade arvestusnormatiividega linnade üldkasutatava toitlustusvõrgu väljaarendamiseks on välja töötatud ka maa-asulastiku üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimise arvestusnormatiivid. Ülalnimetatud istekohtade arvestusnormatiivid on välja töötatud mitmesuguste ametkondade poolt ning ka soovitatavad istekohtade arvestusnormatiivid on mõnevõrra erinevad.

1. NSV Liidu Ministrite Nõukogu Ehituskomitee soovitab maaelanikkonna toitlustusvõrgu arvestusnormatiivina jooksva planeerimise korras kasutada 25 - 30 istekohta 1000 elaniku kohta, perspektiivse planeerimise korras aga 40.¹

2. Töö Teadusliku Organiseerimise, Ratsionaliseerimise ja Juhtimise Keskinstituudi poolt soovitatakse maaelanikkonna üldkasutatava toitlustusvõrgu ajutise arvestusnormatiivina 1975. aastaks kasutada üleliiduliselt 21 istekohta iga 1000 elaniku kohta, Eesti ja Läti NSV-s 30 istekohta (Leedu NSV-s 25).²

3. Moskva Õppeasutuste Teadusliku Uurimise ja Projekteerimise Instituudi poolt soovitatakse maaelanikkonna üldkasutatava toitlustusvõrgu istekohtade arvestusnormatiividenä kasutada iga 1000 elaniku kohta 1980. aastaks 40 istekohta, 2000. aastaks aga 80 istekohta.³

Üldkasutatava toitlustusvõrgu väljaarendamisel on küllaltki suur tähtsus: ühelt poolt teenindatakse tarbijaskonda ning realiseeritakse enamsoodsates tingimustes (üldkasutatav toitlustusvõrk reeglina töötab rentaablist) kaubakäive, teiselt poolt on üldkasutatav toitlustusvõrk ja selle täiuslikkus linnaliste asulate omamoodi visiitkaardiks -

¹ Госстрой СССР, ук. раб., стр. II9.

² Центросоюз - ЦИНОТУР. Временные методические рекомендации по развитию и размещению открытой сети общественного питания в системе потребительской кооперации на период 1971-1975. М., 1972, стр. II.

³ ЦНИИЭП учебных зданий. Прогнозы развития системы культурно-бытового обслуживания и типов общественных зданий. М., 1970, стр. 48.

viimane on väga tähtis turisminduse, eriti aga välisturistide puhul.

Üldkasutatava toitlustusvõrgu tarbijaskonna moodustavad nii antud asustatud punkti kui ka väljastpoolt tulev elanikkond. Iga asustatud punkti väljastpoolt külastatavuse intensiivsus sõltub asustatud punkti funktsioonidest (administratiivkeskus, turismi-, kuurordi- jne keskused). Üldööldust järeldub, et ka üldkasutatava toitlustusvõrgu väljaarendamisel peab arvestama asustatud punktide erinevaid funktsioone. Ühtsete üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimise normatiivide kasutamine viiks välja selleni, et ühtedes linnalistes asulates toitlustusvõrk töötab alakoramatusega, teistes ei vasta see aga tarbijaskonna nõudlustele. Meie vabariigis on majandusteadlase H. Aarma poolt välja töötatud üldkasutatava toitlustusvõrgu arendamise intensiivsuse koefitsiendid vabariigi linnalistele asulatele. Nimetatud koefitsientide realiseerimine üldkasutatava toitlustusvõrgu väljaarendamisel tagaks nimetatud toitlustusvõrgu enam-vähem võrdse koormatuse. Üldkasutatava toitlustusvõrgu arendamise intensiivsuse koefitsiendid oleksid järgmised.¹

1. Vabariigi keskmine üldkasutatava toitlustusvõrgu arendamise koefitsient - 1,0.
2. Vabariigi majandus- ja kultuurikeskused: Tallinn - 1,6, Tartu - 1,3.
3. Tööstuslinnad ja -alevid:
 - a) tööstuslinnad (Kohtla-Järve, Kunda, Järvakandi jne) - 1,0.
 - b) arenenud kuurordi ja turismi funktsioonidega - 1,5.
4. Transpordi- ja tööstuslinnad ning -alevid (Valga, Tapa jne.) - 1,0.
5. Mitmekülgselt arenenud funktsioonidega regionaalsed keskused (Rakvere, Võru jne.) - 1,3 - 1,8.

¹ H. A a r m a, osundatud teos, lk. 236.

6. Põllumajandusliku suunaga kohalikud keskused - 1,0 - 1,3.

7. Kohalikud majandus- ja kultuurikeskused 1,0 - 1,2, s.h. arenenud turismi- ja kuurordikeskused (Tõrva, Otepää jne.) 1,5 - 2,8.

Paralleelselt üldkasutatava toitlustusvõrgu väljaarendamise vajadusega tuleks osutada tõsist tähelepanu nimetatud võrgu väljaarendamisele mastaapides, mis rahuldaksid tarbijaskonna nõudlust. Üldkasutatava toitlustusvõrgu ebaapiisavale arengutasemele viitavad tunduvad järjekorrad nimetatud ettevõtetes nende töö tipptundidel. Mitteküllaldane toitlustusvõrgu areng ning ebaühtlane paigutus viib välja selleni, et ühelt poolt kaob see vaba aja kokkuhoid, mida elanikkond saavutaks tänu ühiskonnastatud toiduvalmistamisele, teiselt poolt tingib olemasolev toitlustusvõrgu ülekoormatus tarbijaskonna teeninduskultuuri langust. Majandusteadlase H. Aarma soovitusel peaks valdava enamuse vabariigi elanikkonna ühiskondliku toitlustamisega hõlmamiseks üldkasutatavas toitlustusvõrgus olema 70 - 80 istekohta iga 1000 linnalise asula elaniku kohta.¹ Ülevaate Eesti NSV elanikkonna kindlustatusest toitlustusvõrguga 1963.-1973.a. annab tabel 34 (käesoleva aja statistiline aruandlus ei võimalda välja tuua eraldi üldkasutatavat toitlustusvõrku maa- ja linnalistes asustatud punktides).

Üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimisel asustatud punkti (kaubandusorganisatsiooni) lõikes on väga tähtis toitlustusettevõtete ratsionaalne paigutus ning õige tüübi valik. Kui toitlustusettevõtte asukohta määravad reeglina elanikkonna kontsentratsioonipunktid (linnade - mikrorajoonide keskused, elava liiklusega magistraalid, ameti-kultuuriasutuste kontsentratsioon jm. tegurid), siis toitlustusettevõtete tüüpide valikul on küllaltki kaalukas osa nende rajamise majanduslikul põhjendatusel, mille tähtsamateks näitajateks on rajatava ettevõtte põhifondide maksumus, et-

¹ H. A a r m a, osundatud teos, lk. 263.

Eesti NSV elanikkonna kindlustatus
toitlustusvõrguga 1963. - 1973. a.

Näitajad	1963	1965	1970	1973
1000 elanikule osanev toit- lustusvõrgu istekohtade arv	39,3	54,2	63,4	76,6
1000 elanikule osanev üld- kasutatava toitlustusvõrgu istekohtade arv	14,2	15,3	18,8	20,8
Üldkasutatava toitlustus- võrgu osatähtsus %	36,1	28,2	29,6	27,2

tevõtte üldpinna 1 m² maksumus, kapitaalmahutuste tasuvuse aeg, 1 istekoha kasutamise keskmine intensiivsus jt. tegurid.

Toitlustusettevõtete põhifondide maksumus sõltub paljudest teguritest, nagu ehitamine individuaal- või tüüpprojektide alusel, istekohtade arvust, tarbijaskonna teenindamisvormist, poolfabrikaatide kasutamise võimalustest jt. teguritest. Ukraina NIITOP-i uurimuste andmeil väheneb erinevates toitlustusettevõtete tüüpides 1 m² maksumus sõltuvalt ettevõtte üldpindala suurenemisest järgmiselt (vt. tabel 35).

Nagu näitavad tabelis 35 esitatud uurimuste andmed, õigustab end majanduslikult suuremate üldpindadega toitlustusettevõtete rajamine. Positiivset mõju avaldab toitlustusettevõtete tarbijaskonna teenindamisvõimsuste suurendamisele ettevõtete rajamine tööks poolfabrikaatidega. Ukraina NIITOP-i andmeil võimaldab poolfabrikaatide kasutamine vähendada tootmispidu kuni neljandiku võrra, samaaegselt vabanevad 7 - 11 nimetust tehnoloogilisi seadmeid. Samuti üldtuntud on kitsalt spetsialiseeritud toitlustusettevõtete rajamise eelised - tagavad 2 - 3 korda intensiivsema istekohtade kasutamise võrreldes sööklate-restoranidega.

Toitlustusettevõtete rajamise majanduslikul põhjendamisel on kaaluv osa kapitaalmahutuste kasutamise efektiiv-

Erinevate suurustega toitlustusettevõtete
tüüpide 1 m² pinna maksumus

Toitlustusettevõtte tüüp	Üldpind m ²	1 m ² maksumus rbl.
Üldkasutatavad sööklad	170	216
	417	168
	735	150
Restoranid	320	374
	590	233
	925	203
Kohvikud ja spetsialiseeritud ettevõtted	67	302
	133	289
	352	189

suse ja nende tasuvuse küsimustel. Toitlustuses, nagu teisteski rahvamajandusharudes, arvestatakse kapitaalmahutuste efektiivsuse näitajat järgmise valemiga:

$$K_{ef.} = \frac{K}{K_{kap.mahut.}}, \quad (3.1.)$$

kus $K_{ef.}$ - kapitaalmahutuste efektiivsuse koefitsient;
 K - kasum (aastas, kvartalis);
 $K_{kap.mahut.}$ - kapitaalmahutuste summa.

Kapitaalmahutuste tasuvuse aeg kujutab endast kapitaalmahutuste efektiivsuse pöördväärtust:

$$T_{aeg} = \frac{K_{kap.mahut.}}{K} = \frac{1}{K_{ef.}}, \quad (3.2.)$$

kus T_{aeg} - kapitaalmahutuste tasuvuse aeg.

Kapitaalmahutuste efektiivsus ja nende tasuvuse aeg toitlustuses sõltub paljudest teguritest, nagu ettevõtete tüüp, tarbijaskonna teenindamisvõimsused (istekohtade arv, nende kasutamise intensiivsus), rentaabluse tase jm. tegu-

guritest. Ukraina NIITOP-i andmeil on rentaabliilt töötavate toitlustusettevõtete tasuvuse aeg küllaltki ühtlane erinevate toitlustusettevõtete tüüpide lõikes (vt. tabel 36).

T a b e l 36

Erinevate toitlustusettevõtete tüüpide
kapitaalmahutuste tasuvuse aeg

Toitlustusette- võtte tüüp	Keskmine toitlus- tusette- võtte põ- hifondide maksumus (tuh.rbl.)	Keskmine toitlus- tusette- võtte ka- sum (tuh. rbl.)	Kapitaal- mahutuste efektiiv- suse koe- fitsient	Kapitaal- mahutuste tasuvuse aeg (aastad)
Üldkasutatavad sööklad	56,3	4,1	0,07	14
Restorandid	151,0	10,2	0,07	14
Kohvikud ja spet- sialiseeritud ettevõtted	37,1	2,9	0,08	13
Kombineeritud ettevõtted (asu- kohaga ühes hoones)	295,0	16,8	0,06	17
Keskmiselt	111,4	7,3	0,07	14

Kahjumiga töötavad toitlustusettevõtted ei oma kapitaalmahutuste tasuvuse aega. Nimetatud ettevõtetele tehtud kapitaalmahutused hüvitatakse rentaabliilt töötavate toitlustusettevõtete kasumiga. Seetõttu kujunebki ühiskondlikus toitlustamises tehtavate kapitaalmahutuste tasuvuse aeg küllaltki pikaks - Ukraina NIITOP-i väljavõtteliste uuri-
muste andmeil keskmiselt 32 aastat.

3.3.2. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimine

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimise aluseks on konkreetsetes tehastes, ametiasutustes, koolides jne. hõivatud elanikkonna arv. Eesti NSV-s moodustas 1973. a. elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustusvõrk vabariigi kaubandusorganisatsioonidele kuuluvatest ettevõtetest 69,6 % ja istekohtadest 72,8 %. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu senised arengutempod ning tema arengu vajadused lubavad väita, et nimetatud ühiskondliku toitlustamise koostisosal on kõige kaalukam osa koduse toiduvalmistamise piiramisel. Vajab ju ühiskondlikult kasuliku tegevusega hõivatud inimene toitlustusettevõtete teenuseid eelkõige oma rakenduskohas.

Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine haarab praktiliselt kõiki eluallasid, kuid kaaluvam osa toitlustusvõrgust kuulub üldhariduslike koolide õpilaste ning tööstusettevõtete töötajate teenindamiseks (vt. tabel 37).

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimise aluseks on ühes või teises rahvamajandusharus olev töötajate arv, aga samuti ka konkreetsetes ettevõtetes-asutustes rakendatud töötajate arv. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimise meetodiks on normatiivne meetod. Kuna erinevate rahvamajandusharude töötajate töötingimused on küllaltki erinevad, siis ka toitlustusvõrgu planeerimisel kasutatakse erinevaid normatiive.

Eesti NSV kaubandusorganisatsioonide tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu
struktuur ja dünaamika 1963. - 1973. a..

Toitlustusvõrgu asukoht	Ettevõtete osatähtsus %		Dünaamika % 1963 - - 1973	Istekohtade osatähtsus %		Dünaamika % 1963 - - 1973
	1963	1973		1963	1973	
Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustusvõrk	100,0	100,0	191,9	100,0	100,0	252,8
sh. teenindavad						
1) tööstusettevõtteid	30,8	29,3	183,5	24,9	22,2	225,5
2) ehitusorganisatsioone	1,4	3,6	488,9	1,2	2,0	424,4
3) transpordiorganisatsioone	6,2	5,2	159,0	3,3	2,5	191,2
4) ametiasutusi	6,7	11,7	335,7	4,3	6,3	375,4
5) üldhariduslikke koole	32,4	27,7	164,2	46,9	49,4	266,0
6) kõrgemaid koole ja tehnikume	6,0	4,0	126,3	6,9	4,5	167,5
7) kutsekoole	2,5	2,2	168,8	4,7	4,3	229,1
8) sovhoose	13,0	14,6	215,9	7,5	8,0	269,6
9) metsamajandeid ja varumisetevõtteid	1,0	1,7	350,0	0,3	0,8	612,3

3.3.2.1. Tööstusettevõtete töötajate tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimine

Tööstusettevõtete töötajate tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu planeerimine peab algama nimetatud võrgu üksikasjalikust analüüsist. Analüüsil selgitatakse välja järgmised näitajad:

1) Toitlustusettevõtte 1 istekohale osanev töötajate arv - nimetatud näitaja võimaldab kõige üldisemal kujul anda hinnangut tööstusettevõtete töötajate toitlustusvõrguga kindlustatusele. 1969. a. osanes Eesti NSV-s toitlustusettevõtte 1 istekohale tööstusettevõtetes 16,2¹ töötajat (NSVL - 13,2, Läti NSV - 15,7, Leedu NSV - 16,9); 1975. a. aga 10,8.

2) 1000 töötajale osanev istekohtade arv - nimetatud näitaja on analoogiline eelnevaga. Arvutused nimetatud näitaja puhul 1971. a. näitavad, et 1000 töötajale osanes Eesti NSV-s 66,8 istekohta, NSV Liidus 85,1, Leedu NSV-s 68,1, Gruusia NSV-s - 110,2 ja Armeenia NSV-s - 113,8 istekohta.

3) Toitlustusettevõtte 1 istekohale osanev suurima (maksimaalse) vahetuse töötajate arv - nimetatud näitaja võimaldab juba küllaltki üksikasjalikult iseloomustada erinevates tööstusharudes ja regioonides toitlustusvõrguga kindlustatuse taset ning võrrelda seda kehtiva normatiivse tasemega. 1969. a. osanes meie vabariigis 1 istekohale 10,4 suurima vahetuse töötajat, 1975. a. - 6,8.

4) Keskmine päevane kaubakäive 1 töötajale - nimetatud näitaja baasil on võimalik teatud ligikaudsusega väl-

¹ Siin ja edaspidi kasutatakse elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu analüüsimisel otseste statistiliste andmete puudumisel 1969. a. faktilisi näitajaid, 1975., 1980. jne. aastate loodetavaid näitajaid. Andmete allikaks on I. Siimoni dissertatsioon. Vt. I. S i i m o n, osundatud teos.

jendada antud rahvamajandusharus ühiskondliku toitlustamise teenuseid kasutavate töötajate arvu. Selle allikaks on keskmine 1 ostu maksumus (III kategooria toitlustusettevõtetes esineb see küllaltki stabiilse näitajana). Meie arvutused näitavad, et 1969. a. oli tööstustöötajatest haaratud ühiskondliku toitlustamisega NSV Liidus - 43,6, Eesti NSV-s - 40 %.

Paralleelselt elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu arengu üldiste näitajate uurimisega tööstuses ja selle üksikutes harudes, tuleks tõsist tähelepanu osutada üksikute tööstusettevõtete ja nende eraldi asuvate tsehhide - osakondade toitlustamise organiseerimise uurimisele. Nagu näitavad meie uurimused vabariigi kerge-, toiduainete- ja metallitööstuses, puudus 1970. a. tööliste toitlustamise organiseerimine täielikult ettevõtetes (eraldi asuvates tsehhides), kus töötajate arv suurimas vahetuses oli kuni 50 inimest; tööstusettevõtetes 50 - 100 inimesega suurimas vahetuses oli toitlustamise organiseerimine täiesti juhuslik - valdavas eramuses aga puudus. Töötajate toitlustamise organiseerimine muutus aga regulaarseks nendes tööstusettevõtetes, kus töötajate arv ületab 250 inimest suurimas vahetuses. Nii meie kodumaa kui ka rahvusvaheline praktika näitab, et väikeettevõtetes, kus toitlustatakse vähemalt 50 inimest, on vaja organiseerida statsionaarne toitlustuspunkt. USA-s on aga töökohajärgse toitlustamise objektiks isegi pisiettevõtted, kus töötab 5 - 7 töötajat (kasutatakse liikuvaid toitlustusettevõtteid).

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu analüüsimisel tuleb tähelepanu osutada toitlustusettevõtete sise- ja struktuurile, kuna elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine peab tagama tarbijale tööpäeva jooksul vähemalt ühekordse sooja lõuna. Nagu näitavad statistilised andmed, moodustasid einelauad-puhvetid siiski veel 1972. a. NSVL tööstusettevõtteid teenindavas toitlustusvõrgus 29,2 %, Eesti NSV-s - 22,6 %. Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustamise esmaseks ülesandeks on kindlustada kõigi töötajate elamine töökohajärgse toitlustamisega. Lääntudes tegevus-

kohajärgse toitlustamise organiseerimise ökonoomilisest aspektist, on otstarbekohane organiseerida:

- 1) toidujaotuspunktid statsionaarsete söögisaalidega tootmisettevõtetes töötajate arvuga kuni 50 inimest suurimas vahetuses;
- 2) einelaud-toidujaotuspunktid 50-250 töötajale suurimas vahetuses;
- 3) sööklad - töötajate arvuga üle 250 inimese suurimas vahetuses.

Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusvõrgu vastavust tarbijaskonna kontingentidele võimaldab väljendada toitlustusettevõtte 1 istekohale osanev kaubakäive. Nimetatud näitaja võimaldab väljendada 1 istekoha keskmist ringlust, samuti ka 1 istekoha kasutamise intensiivsust (vt. tabel 38).

T a b e l 38

Eesti NSV vabariikliku alluvusega linnade tööstusettevõtteid teenindavate sööklate söögisaalivõimsuste ja istekohtade kasutamise intensiivsuse vaheline sõltuvus 1969. a.

Ainult suurimat vahetust teenindavad sööklad istekohtade arvuga	1 istekoha päevane		1 istekoha keskmine ringlus arvutatuna		1 istekoha kasutamise intensiivsus % ¹	
	kauba-käive rbl.	omatoodangu käive rbl.	kauba-käibe alusel	omatoodangu käibe alusel	kauba-käibe alusel	omatoodangu käibe alusel
kuni 60 istekohta	4,6	3,1	8,4	5,6	210,0	140,0
61 - 100 istekohta	3,5	2,5	6,4	4,5	160,0	112,5
üle 100 istekoha	2,3	2,0	4,2	3,6	105,0	90,0

¹ 1 istekoha kasutamise intensiivsuse arvutamise aluseks on võetud 4-kordne istekoha ringlus, mis peab tagama tarbijaskonna rahuldavad tarbimistingimused.

Analoogiline kõrge istekohtade kasutamine valitseb ka einelaudade-toidujaotuspunktide puhul. Esimesel pilgul võib näida, et kõrge istekohtade kasutamise intensiivsus tagab toitlustusettevõtete suhteliselt paremad majanduslikud näitajad (tegelikult see nii ongi), kuid tööstusettevõtete puhul viitab see kaudselt sellele, et toitlustusettevõtete kasutamine toimub suurel määral töötajate tööaja arvel. Meie uurimused näitavad, et kuni 1/4 tööstusettevõttes (kus on toitlustusettevõtted) toimuvad lõunavaheajad üheaegselt; 53,8 % toitlustusettevõtete tootmispindadest ja 44,1 % söögisaalide võimsustest ei vasta antud tööstusettevõtete töötajate vajadustele. Kui aga sellele lisada, et kuni 30 % toitlustusettevõtteid omavates tööstusettevõttes on suurima vahetuse lõunavaheaja pikkuseks ainult 15 - 20 minutit, siis on arusaadav, et tööstusettevõtteid teenindavate toitlustusettevõtete söögisaali võimsused peavad maksimaalselt vastama töötajate arvule. Kui nimetatud proportsiooni ei tagata, siis elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine muutub oluliseks töötajate tööaja kadude põhjustajaks.

Käesoleval ajal kasutatakse tööstusettevõtete töötajate toitlustusvõrgu planeerimise normatiivina 250 istekohta iga 1000 suurimas vahetuses töötava inimese kohta. Konkreetsete tööstusettevõtete puhul soovitatakse kirjanduse andmeil saadud istekohtade vajadus korrutada 0,9-ga, s.t. vähendada istekohtade vajadust 10 % puhkusel viibijate, haigete, komandeeritute jne. arvel. Konkreetse tööstusettevõtte puhul toitlustusettevõtete istekohtade vajadus väljendub valemiga:

$$I_k = \frac{T \times 250 \times 0,9 \times Q}{1000}, \quad (3.3.)$$

kus I_k - toitlustusettevõtete istekohtade arv;

T - tööstusettevõtete töötajate arv suurimas vahetuses;

Q - töötajate ühiskondliku toitlustamisega hõivatus (%).

Nagu näitab praktika, on paljudes tööstusettevõtetes komandeeritud töötajaid, praktikante jne., seega praktiliselt koefitsient 0,9 kaotab oma mõtte; samuti ka Q (töötajate ühiskondliku toitlustamisega hõlmatuse %), kuna juba käesoleval ajal toimub töötajate toitlustamine soodustatud tingimustel või isegi tasuta - see stimuleerib tarbimist. Seega konkreetse tööstusettevõtte toitlustusettevõtete vajadus väljendub valemiga:

$$I_k = \frac{T \times 250}{1000} \text{ ehk } I_k = \frac{T}{4} . \quad (3.4.)$$

Toitlustusettevõtete istekohtade normatiivi on otsustavalt kasutada üksikute tööstusharude, samuti ka regioonide tööstusettevõtete teenindava toitlustusvõrgu analüüsimisel ja planeerimisel (vt. tabel 39).

T a b e l 39

Toitlustusettevõtete istekohtade normatiivi täitmise tase Eesti NSV juhtivates tööstusharudes 1970. ja 1976. aastal

Tööstusharu	Istekohtade normatiivi (250:1000) täitmise tase %	
	1.01.1970.	1.01.1976.
Laevaehitus- ja remonditööstus	100,0	114,3
Masinaehitus	70,2	117,6
Elektri- ja soojusenergia- tööstus	51,3	66,7
Keemia-, plastmasside ja me- ditsiinitööstus	47,0	69,0
Elektrotehnikatööstus	35,1	61,5
Kütusetööstus	31,5	45,5
Kergetööstus	35,7	65,6

Käesoleval ajal kehtiva tööstusettevõtete toitlustusvõrgu istekohtade arvestusnormatiivi aluseks on konkreetset rahvamajanduslikud võimalused. Toitlustusvõrgu arendamine normatiivsele tasemele võimaldaks oluliselt suurendada töö-

tajate arvu, kellel avaneks võimalus kasutada töökohajärgse toitlustamise teenuseid. Uute, progressiivsete toitlustusvõrgu istekohtade normatiivide rakendamise vajadust rõhutavad järgmised momendid.

1) Tööstusettevõtetes avanevad seoses majandusreformiga järjest suuremad materiaalsed võimalused oma töötajate töökohajärgse toitlustamise organiseerimiseks soodustatud tingimustel või tasuta.

2) 4-tsükliline lõunavaheaeg tööstusettevõtetes vahetuse jooksul häirib paljudel juhtudel tsehhide omavahelist normaalset töö kulgu.

3) Nii rahvusvahelises¹ kui ka kodumaises suurtööstusettevõtete toitlustamise organiseerimise praktikas ollakse seisukohal, et suuremas vahetuses olev töötajate arv peab vastama toitlustusettevõtete istekohtade arvule.

Meie arvates oleks otstarbekohane kehtestada Eesti NSV-s alates uuest viisaastakust tööstusettevõtteid teenindava toitlustusvõrgu uueks istekohtade üldistavaks etapparvestusnormatiiviks 330 istekohta 1000 töötaja kohta suurimas vahetuses. Optimaalseks tööstusettevõtete toitlustusvõrgu väljaarendamise üldistavaks istekohtade arvestusnormatiiviks meie vabariigi oludes tuleks lugeda 500 istekohta 1000 töötaja kohta suurimas vahetuses.

3.3.2.2. Õppivat noorsugu teenindava toitlustusvõrgu planeerimine

Õppivat noorsugu teenindav toitlustusvõrk jaguneb põhimõtteliselt kolmeks:

¹ Olgu siinjuures märgitud, et Saksa Demokraatlikus Vabariigis osanes juba 1959. a. suurimas vahetuses ühele toitlustusettevõtte istekohale tööstuses tervikuna 2,9 töötajat (sealhulgas masinaehituses, ehitusmaterjalide ja põllugaafiatööstuses 1,7, metallurgias 1,8 töötajat). N. K ö r n e r, osundatud teos, lk. 230.

- 1) üldhariduslike koolide,
- 2) kutse- ja internaatkoolide,
- 3) kõrgemate koolide ja tehnikumide toitlustusvõrk.

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrk. Erinevalt teisest rahvamajandusharudest, kus veel käesoleval ajal elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustamise organiseerimise kriteeriumina esineb üldreeglina antud ettevõttes, asutuses töötavate inimeste arv, on koolitoitlustamise objektiks kõik õpilased, sõltumata koolide suurusjärgust. Kahjuks mitte kõikjal ja mitte alati seda ei arvestata - mõnede ühiskondliku toitlustamise ökonomistide poolt seatakse koolitoitlustamise organiseerimine sõltuvusse selle majanduslikest tulemustest. Näiteks majandusteadlase A. Umeni poolt soovitatakse koolisööklate organiseerimist koolides, kus õpilaste arv on üle 320.¹ Koolitoitlustamine tasub aga end majanduslikult alles siis, kui toitlustamisega on haaratud vähemalt 400 - 500 õpilast.²

Üldhariduslike koolide tarbijaskonna moodustavad: 1) ühekordse koolieinega kõik õpilased ja koolide teenistujad - õpetajaskond; 2) kahekordse koolieinega - pikapäevärühmade õpilased; 3) neljakordse toitlustamisega koolide internaatides elavad õpilased.

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu arengu kõige üldistavamaks näitajaks on koolide arv, kus on organiseeritud õpilaste toitlustamine. Eesti NSV-s puudus 1969/70. õppeaastal koolitoitlustamine 16,1 % koolides, kus õppis 4,2 % õpilastest. Valdava enamuse nendest koolidest moodustasid väikesed 15 - 20 õpilasega algkoolid, mis kuuluvad käesoleval viisaastakul likvideerimisele. Olgu märgitud, et meie vabariigis organiseerivad koolitoitlustamist: 1) kau-

¹ А.М. У м е н. Общественное питание учащихся в общеобразовательных школах и пути его совершенствования. Автореферат. Киев, 1970, стр. 17.

² А.М. У м е н. О стоимости питания школьников. - "Общественное питание". Сборник докладов Укр. НИИТОП-а. Киев, "техника", 1967, стр. 66.

bandusorganisatsioonid - 75,1 % õpilaskonnast; 2) põllumajanduslike majandite toitlustusettevõtted - 1,8 % õpilaskonnast; 3) üldhariduslikud koolid - 18,9 % õpilaskonnast.

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu arengu väga tähtsaks näitajaks on õpilaskonna haaratus toitlustamisega.¹ Eesti NSV-s oli vastav näitaja 1969/70. õppeaastal 76,9 % vabariigi õpilaskonnast. NSV Liidus tervikuna oli aga 1973. aastaks koolitoitlustamisega haaratud vaid 1/4 õpilaskonnast.²

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu üldist arengutaset ning õpilaskonna hõlmatust koolitoitlustamisega iseloomustab kõige üldisemalt 1 õpilasele osanev kaubakäive. Nimetatud näitaja iseloomustab kvantiteeti (päevas, kuus, aastas) ning võimaldab võrdsetel lähtealustel võrrelda üksikuid koole, kaubandusorganisatsioone ning suuremaid regionaalseid üksusi. Meie arvutused näitavad, et 1972. aastal moodustas 1 õpilasele osanev päevane kaubakäive Eesti NSV-s 0,17 rbl., Läti NSV-s - 0,16, Leedu NSV-s - 0,08 rbl. ja üleliiduliselt - 0,07 rbl. Toodud näitajates kajastub kaudselt koolitoitlustamise materiaalse baasi olukord. huvitava detailina võib lisada, et küllaltki oluliselt erinevad 1 õpilasele osanevad päevased kaubakäibed: meie vabariigi vabariikliku alluvusega linnades - 13,6 kop., maaraajoonide koolides aga 18,5 kop. päevas. Järelikult, oluline erinevus 1 õpilasele osaneva päevase kaubakäibe osas viitab vabariikliku alluvusega linnade koolitoitlustusettevõtete ebapiisavale materiaalsele baasile.

Koolitoitlustamise olukorra teiseks üldistavaks näitajaks on 1 õpilasele osanev omatoodangu kaubakäive. Selles näitajas peegeldub otseselt koolitoitlustamise põhieesmärk.

¹ Üldhariduslike koolide toitlustamise organiseerimisel kasutatakse mõisteid: 1) õpilaste soetoitlustamine - õpilaste arv, kes saavad sooja koolieinet; 2) üldtoitlustamine - soetoitlustamisega ning einelaudade teenustega haaratud õpilaste üldarv.

² А.И. Кочерга. Повышение эффективности..., стр. 44.

Antud juhul on üldistava kriteeriumina otstarbekohane kasutada koolis, kaubandusorganisatsioonis jne. ühe koolieine keskmist maksumust. 1 õpilasele osaneva omatoodangu kaubakäibe ning keskmise koolieine maksumuse põhjal saame väljendada koolitoitlustusettevõtte, kaubandusorganisatsiooni jne. poolt teenindada oleva õpilaskonna kindlustatuse määra omatoodanguga. Meie arvutuste alusel moodustas 1969/70. õppeaastal Eesti NSV omatoodanguga kindlustatus vabariikliku alluvusega linnades 57,9, maaajoonides - 80,8 %.

Koolitoitlustusettevõtete materiaalse baasi vastavust selle eesmärkidele iseloomustab üldistavalt toitlustusettevõtete struktuur. Koolitoitlustamise organiseerimiseks meie vabariigis kasutatakse järgmisi koolitoitlustamisettevõtete tüüpe:

- 1) lõppkõõgiga koolisööklad, mis töötavad saadavatel poolfabrikaatidel - kasutatakse vabariikliku alluvusega ning enamikus maaajoonide linnades;
- 2) täieliku tootmistsükliga koolisööklad - kasutatakse põhiliselt maakoolides ning väiksemates linnades, kus poolfabrikaatidega varustamist ei ole mitmesugustel põhjustel organiseeritud;
- 3) toiduajaotuspunktid (linnakoolides täiendavad neid enamikus einelauad);
- 4) einelauad.

Kui kaks esimest tüüpi vastavad täielikult koolitoitlustamise nõuetele ja eesmärkidele, siis toiduajaotuspunkte tuleks üldjuhul hinnata kui koolitoitlustamisettevõtete materiaalse baasi puudujääki, erandjuhul (kooli ja seda varustava statsionaarse toitlustusettevõtete vahetu lähedus) on need aga õigustatud. Einelaud koolitoitlustamise ainsa objektina ei vasta õpilaskonna toitlustamise eesmärkidele, kuid selle täiendava vormina (eriti suurema õpilaste arvuga koolide puhul) õigustab end täielikult. Vastavalt 1972. a. statistilistele andmetele vastas kaubandusorganisatsioonide toitlustusvõrgust NSV Liidus tervikuna koolitoitlustamise eesmärkidele (õpilastele sooja koolieine kindlustamine)

48,8 % koolitoitlustusettevõtetest; Eesti NSV-s - 94,8, Läti NSV-s - 96,7 ja Leedu NSV-s - 77,2 %.

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu materiaalse baasi keskseks probleemiks on toitlustusettevõtete võimsuste vastavus õpilaskontingentidele. Nimetatud vastavuse väljendamiseks kasutatakse koolitoitlustamisetevõtte 1 istekohtale osanevat õpilaste arvu vahetuse jooksul. Omaette probleemiks on, missugune peab olema koolitoitlustusettevõtetes 1 istekohta ringlus, et tagada kõikide õpilaste toitumine vastavalt toitlustushügieeni nõuetele. Arvestades õpilaste minimaalselt neljakordse toitumise vajadust ning seda, et toit seedub 3,5 - 4 tunni jooksul, peaks I vahetuse toitlustamine toimuma kella 10.30 - 11.30 ja II vahetuses 15.30 - 16.30 piirides. Siit järeldub, et õpilaste soetoitlustamine peaks toimuma minimaalselt kahes tsüklis ning selliselt, et õpilased saaksid toidu koolipäeva keskel. Toitlustusettevõtete majandamise aspektist on seda tulusam, mida rohkem tööpäeva jooksul istekoht ringleb (kasutatakse istekohta). Koolitoitlustamise õige organiseerimise aspektist viitab aga istekohtade liiga intensiivne kasutamine koolitoitlustamise materiaalse baasi puudustele (vt. tabel 40). Optimaalseks tuleks lugeda kahekordset istekohtade ringlust vahetuse jooksul, s.t. 500 istekohta iga 1000 õpilase kohta. Rahuldavaks võib lugeda veel olukorda, kus vahetuse jooksul istekoht ringleb kuni 3 korda, s.t. 330 istekohta iga 1000 õpilase kohta vahetuse jooksul.

Koolitoitlustamise materiaalse baasi probleemi üheks tahuks on: missugune osa olemasolevast toitlustusvõrgust vastab kindlaks ajamomendiks koolitoitlustamise organiseerimise optimaalsele režiimile või on sellele lähedal. Hinnangu kriteeriumina kasutatakse istekohtade tinglikku ringlust (vt. tabel 41).

Ökonoomilisest aspektist on huvipakkuv, mida annab majanduslikult üldhariduslike koolide materiaalse baasi normaliseerimine. Üldtuntud tõena võib siin väita, et see loob eeldused kõikide õpilaste koolieinega hõlmamiseks. Meie poolt läbiviidud 136 maarajooni üldharidusliku koolitoit-

Vabariigi kaubandussüsteemide poolt teenindatavate
 üldhariduslike koolide grupeerimine 1.01.1970. a.
 seisuga toitlustusettevõtete istekohta arvu, kesk-
 mise ringluse ning arvestusnormatiividele vastavu-
 se järgi

Toitlustusette- võtted istekoh- tade arvuga	Ette- võtted %	Iste- kohad %	Istekohtade keskmine ringlus ar- vestatuna õpilaste arvule		Istekohtade normatiivi (330:1000) täitmine %
			I va- hetus	II va- hetus	
<u>Vabariikliku al- luvusega linnad</u>					
30 - 60	19,5	8,0	6,4	3,1	47,3
61 - 90	16,5	10,6	6,3	3,7	48,0
91 - 120	29,1	24,9	4,8	3,2	63,3
121 - 150	7,8	9,0	3,5	2,4	86,7
151 - 180	9,7	13,5	4,1	2,7	74,4
181 - 210	8,7	14,3	3,5	2,1	86,8
211 - 240	1,9	3,6	4,9	0,8	62,3
Üle 240	6,8	16,1	3,1	0,8	97,1
Kokku	100,0	100,0	4,4	2,5	68,6
<u>Maarajoonid</u>					
30 - 60	40,7	23,6	3,9	0,6	78,3
61 - 90	33,7	32,4	3,0	0,5	100,1
91 - 120	13,6	18,2	2,5	0,7	87,2
121 - 150	4,0	6,8	3,8	0,7	79,9
151 - 180	5,5	11,6	3,4	0,8	88,2
181 - 210	1,5	3,7	2,7	0,3	114,2
211 - 240	-	-	-	-	-
Üle 240	1,0	3,7	2,5	0,7	122,4
Kokku	100,0	100,0	3,4	0,6	89,8

T a b e l 41

ENSV kaubandusorganisatsioonide majandada olevate
 üldhariduslike koolide toitlustusettevõtete gru-
 peerimine istekohtade tingliku ringluse alusel
 seisuga 1.01.1970. a.

Toitlustusettevõtete istekohtade tinglik ringlus kordades	I vahetus		II vahetus	
	koolid %	õpilased %	koolid %	õpilased %
<u>Vabariik</u>				
kuni 2,0	22,2	7,4	37,6	21,9
2,1 - 3,0	19,9	12,7	15,2	16,1
3,1 - 4,0	18,5	21,8	18,4	22,3
4,1 - 5,0	14,6	20,3	12,8	17,1
Üle 5,1	24,8	37,8	16,0	22,6
Kokku	100,0	100,0	100,0	100,0
<u>Vabariikliku allu- vusega linnad</u>				
kuni 2,0	5,8	1,5	31,8	20,0
2,1 - 3,0	6,8	7,6	17,6	17,7
3,1 - 4,0	28,2	27,2	20,0	21,7
4,1 - 5,0	18,4	20,9	14,1	18,6
Üle 5,1	40,8	42,8	16,5	22,0
Kokku	100,0	100,0	100,0	100,0
<u>Maarajoonid</u>				
kuni 2,0	30,7	13,5	50,0	28,2
2,1 - 3,0	26,6	18,0	10,0	10,9
3,1 - 4,0	13,6	16,3	15,0	24,1
4,1 - 5,0	12,6	19,7	10,0	12,1
Üle 5,1	16,5	32,5	15,0	24,7
Kokku	100,0	100,0	100,0	100,0

lustusettevõtete analüüs näitas, et 1 õpilasele osanev oma-
 toodangu kaubakäive 1 istekoha tingliku ringluse grupis "ku-
 ni 2 korda" on 40,3 % suurem kui grupis "4,1 - 5" ning ise-
 gi 186,7 % suurem kui grupis "5,1 - 6". Siin täheldame ti-

hedat sõltuvust toitlustusettevõtete istekohtade ringluse normaalsuse¹ ning 1 õpilasele osaneva omatoodangu kaubakäibe vahel. Seega majanduslikult tähendaks üldhariduslike koolide materiaalse baasi normaliseerimine stabiilset kaubakäivet ning võimaldaks uuel tasapinnalt lahendada koolitoitlustamise probleeme (õpilaste diferentseeritud toitlustamine, dieettoitlustamine).

Üldhariduslike koolide materiaalse baasi normaliseerimine tähendab sisuliselt 1 istekohale osaneva kaubakäibe langust. Meie poolt läbiviidud vabariigi 261 koolisöökla analüüsimisel ilmnas, et 1 istekohale osaneva omatoodangu mahu (rahalisel väljenduses) ja toitlustusettevõtte suuruse (istekohtade arvu järgi) vahel on seos, mida saab väljendada järgmisel kujul:

$$y = a_0 + a_1 x, \quad (3.5.)$$

kus x - toitlustusettevõtete istekohtade arv;

y - 1 istekohale osanev omatoodangu kaubakäive (tuh. rubl.);

a_0 ; a_1 - regressioonikordajad.

Vastavate arvutuste teostamisel saime korrelatsiooni-koefitsiendiks (r) - (-0,96). See tähendab, et toitlustusettevõtete suuruste ning nende 1 istekohale osaneva omatoodangu kaubakäive vahel on peaaegu funktsionaalne sõltuvus: mida suurem on kooli toitlustusettevõtetes istekohtade arv, seda väiksem on 1 istekohale osanev omatoodangu kaubakäive. Siin ilmneb kujukalt elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustusettevõtete ökonoomika spetsiifika - ettevõtete materiaalse baasi paranemisega kaasneb selle majanduslike näitajate suhteline halvenemine (seda peavad kompenseerima riiklikud ja ettevõtete dotatsioonid).

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu materiaalse baasi hindamise üldistava kriteeriumina kasutatakse iste-

¹ Istekoha normaalse ringluse all on mõeldud toitlustusettevõtete istekohtade ringlust vahetuses 2 - 3 korda.

kohtade arvestusnormatiive 1000 õpilase kohta - selleks on käesoleval ajal meie maal 250 istekohta iga 1000 õpilase kohta. Nimetatud arvestusnormatiivi täitmine loob eeldused kõikide õpilaste hõlmamiseks koolitoitlustamisega, kuid siin ei tagata õpilaste toitlustushügieeni nõudeid. Meie vabariigis nimetatud normatiivi nõuded olid täidetud 1972. aastaks. Selleks, et hõlmata kaubandussüsteemide poolt teennindada olevate üldhariduslike koolide kogu õpilaskonda soojade koolieinetega rahuldavates tingimustes, peaks koolitoitlustamise istekohtade arvestusnormatiivina olema vähemalt 330 istekohta 1000 õpilase kohta esimeses vahetuses. Käesoleval ajal seda arvestusnormatiivi kasutatakse Eesti ja ka Läti NSV-s. Selle arvestusnormatiivi üldtase saavutatakse vabariigis tervikuna eeldatavasti X viisaastaku algaastail, kuid see ei tähenda seda, et kaoksid koolitoitlustamise materiaalse baasi probleemid - teravalt aktuaalseks jäävad nad eelkõige linnade üldhariduslikes koolides.

Üldhariduslike koolide toitlustusvõrgu istekohtade arvestusnormatiiviks tuleb lugeda 500 istekohta 1000 õpilase kohta esimeses vahetuses, kuna see vastaks täielikult koolitoitlustamise eesmärkidele ning arvestab koolitoitlustamise spetsiifikast tulenevaid nõudeid.

Kõrgemate koolide ja tehnikumide toitlustusvõrk. Kui elanikkonna tegevuskohajärgsete toitlustusettevõtete põhifunktsiooniks on konkreetse ettevõtte töötajate töökohajärgne toitlustamine, kaasnevaks aga ka kultuuriline funktsioon, siis kõrgemaid kooli ja tehnikume teenindavate toitlustusettevõtete põhifunktsioonideks on:

- 1) õpingukohajärgne toitlustamine (õppekorpused);
- 2) elukohajärgne toitlustamine (ühiselaamud);
- 3) üliõpilaste, õppejõudude ning teenistujate vaba aja sisustamine (kultuuriline funktsioon).

Kõrgemate koolide ja tehnikumide õpilaskonna töö- ja olmetingimuste iseärasuseks on nende väga tihe seos kooli ning ühiselaamutega. Kõrgemate koolide ja tehnikumide õpilaskonnast on mitmekordse toitlustamise objektiks soovhoos-

tehnikumide ning eritehnikumide õpilaskond, ülejäänud õpilaskond, samuti ka teenindav personal on vähemalt ühekorde toidlustamise objektiks. TRÜ üliõpilaste ÜTU uurimisel külastavad meesüliõpilased toidlustusettevõtteid keskmiselt 2, naisüliõpilased aga 0,5 korda.¹

Tehnikumide ja kõrgemate koolide toidlustusvõrgu analüüsil tuleb tähelepanu osutada samadele materiaalset baasi iseloomustavatele näitajatele nagu tööstusettevõtete ning üldhariduslike koolide puhulgi. Kõrgemate koolide ja tehnikumide toidlustusvõrgu analüüsil peab aga tõsiselt tähelepanu pöörama ühiselamute toidlustusettevõtete materiaalse baasi olukorrale. Nimetatud probleemi tähtsust näitab Leedu NSV majandusteadlaste seisukoht, et kuni 75 % üliõpilaste toidlustusvõrgust peaks asuma ühiselamutes.²

Käesoleval ajal on kõrgemate koolide ja tehnikumide toidlustusvõrgu võimsuste hindamisel kriteeriumiks NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud istekohtade arvestusnormatiiv - 180 istekohta iga 1000 õpilase, üliõpilase ja õppejõu kohta. Nimetatud normatiivi nõuded olid vabariigi keskeriõppeasutuste osas juba 1970. aastaks täidetud ja ületatud: vabariigis tervikuna 131,9 %, sellest sovhoostehnikumides 169,3 % ja linnades asuvates tehnikumides 104,1 %. Kõrgemate koolide osas oli istekohtade normatiiv täidetud ainult osaliselt - statsionaarsete üliõpilaste puhul 60,9 %, koos õppejõudude ja teenistujatega aga ainult 42,9 %.³

¹ Г. Р а н д м а а . Олмекултуурист. - "Noorte Hääl", 13.01.1972.

² Б. ч е р е ш к а . Сеть предприятий общественного питания потребительской кооперации Литовской ССР и дальнейшее ее развитие. Автореферат. Вильнюс, 1970, стр. 21.

³ Arvestades 9. viisaastaku küllaltki tagasihoidlikku kõrgemate koolide ja tehnikumide toidlustusvõrgu arenguperspektiive, võib eeldada, et 9. viisaastaku lõpuks toidlustusvõrgu pingeline olukord säilib enam-vähem samal tasemel.

Ülalnimetatud istekohtade arvestusnormatiivi väljatöötamisel lähtuti kõrgemate koolide ja tehnikumide toitlustusvõrgu konkreetsest olukorrast ning õpilaskonna töö iseloomust, mis võimaldab üldkasutatavate toitlustusettevõtete külastamist. Viimast võimalust kitsendavad nimetatud tarbijaskonna rahalised sissetulekud. Teiselt poolt aga õppeasutuste kompleksne väljaehitamine (ehk õppeasutuste linnaosade moodustamine) ahendab õpilaskonna sidet üldkasutatava ühiskondliku teenindamisega, mistõttu nimetatud protsess peaks leidma konkreetse kajastuse tehnikumide ja kõrgemate koolide toitlustusvõrgu istekohtade arvestusnormatiivides. Meie arvates tuleks vabariigis lähtuda tehnikumide ja kõrgemate koolide toitlustusvõrgu väljaarendamisel järgmistest istekohtade arvestusnormatiividest:

1) vabariigi linnade tehnikumides 330 istekohta iga 1000 õpilase ja õpetaja kohta, kaugemas perspektiivis aga kuni 500 istekohta;

2) sovhoostehnikumides, arvestades õpilaskonna mitmekordse toitlustamise vajadust, 500 istekohta iga 1000 õpilase ja õpetaja kohta;

3) kõrgemates koolides, lähtudes toitlustusvõrgu olukorrast, aga 250 istekohta iga 1000 statsionaarse üliõpilase, õppejõu ja teenistuja kohta, kusjuures 40 - 50 % toitlustusvõrgust peaks asuma ühiselamutes. Kaugemas perspektiivis peaks aga istekohtade normatiiviks olema 330 istekohta iga statsionaarse üliõpilase, õppejõu ja teenistuja kohta.

3.3.2.3. Põllumajandustöötajaid teenindava toitlustusvõrgu planeerimine

Põllumajanduses toimuvad väga suured muutused, mille tulemusena põllumajanduslik tootmine majandisiseselt kontsentreerub, samaaegselt toimub ka maaelanikkonna kontsentreerumine perspektiivsetesse kesk- ja abiasulatesse. Elanikkonna kontsentratsioon perspektiivsetesse kesk- ja abiasu-

latesse tähendab maaelanikkonna sotsiaalse olustiku põhjalikku muutust, mis seab ka uued, kõrgendatud nõuded ühiskondliku teenindamise sfääris, sealhulgas ka ühiskondlikus tootlustamises.

Põllumajandustöötajaid teenindava toitlustuvõrgu seistmist laialdast arengut takistavaks teguriks on olnud objektiivse tegurina Eesti NSV maa-asustuse struktuur - maaelanikkonna väga väikene kontsentratsioon. Nii moodustas viimase rahvaloenduse andmeil (15.01.1970. a.) vabariigis maa asustatud punktide osatähtsus elanikkonnaga kuni 100 inimest 82,3 %, maaelanikkonnast haaras see aga 46,5 %. Asustatud punktide arv maa-asulastikus elanikkonnaga üle 200 inimese moodustas aga vaid 5,4 %.

Subjektiivse tegurina esineb aga majandusjuhtide suhtumine oma majandite töötajate vajaduste arvestamisel. Nii olid 1972. aastaks vabariigis toitlustusettevõtteid 91,3 % sovhoosidest ning 44,2 % kolhoosidest.

Põllumajandustöötajate toitlustusvõrgu materiaalse baasi käsitlemisel¹ ning selle perspektiivsete vajaduste määramisel eristatakse tavaliselt kolhooside ja sovhooside töötajaid või rõhutatakse eriti viimaste toitlustamise organiseerimise primaarsust.² Oleme seisukohal, et meie vabariigis selleks vajadust ei ole, kuna nii kolhoosides kui sovhoosides 1) põhiliseks töötasu vormiks on rahapalk;

¹ Põllumajandustöötajate toitlustusvõrgu küsimustele pööratakse siin mõnevõrra suuremat tähelepanu, kuna olemasolevas kirjanduses on nendele küsimustele väga vähe tähelepanu osutatud ja üldse ei leia kajastamist põllumajanduslike majandite endi poolt organiseeritud toitlustusvõrk.

² С.С. Васильев. Экономика общественного питания. М., Госторгиздат, 1968, стр. 217; В.Р.Махнюк. Определение потребности и размещение сети предприятий общественного питания в сельской местности. Соорник "Проблемы развития материально-технической базы розничной торговли на селе". Новосибирск. Институт советской кооперативной торговли. Новосибирск, 1970, стр. 114.

2) toimub intensiivne tootmise ja elanikkonna kontsentreerumine; 3) tööviljakuse tase põllumajanduslikule põhitoodangule on ühtlane.

Üldust järeldub töötingimuste võrdsus nii kolhoosides kui sovhoosides, järelkult peavad ka ühiskondliku teenindussfääri arengunõuded (s.h. ühiskondlikule toitlustamisele) olema võrdsed.

Vabariigi põllumajandustöötajaid teenindavat toitlustusvõrku iseloomustavad järgmised põhimomendid (1. jaan. 1972. a.).

1. Rohkesti on väikese istekohtade arvuga toitlustusettevõtteid. Kui põllumajandustöötajaid teenindavaks toitlustusettevõtte keskmiseks suuruseks oli 31,8 istekohta, siis allapoole seda statistilist keskmist oli vabariigis 51,8 % ettevõtetest ning 40,3 % istekohtadest.

2. Toitlustusettevõttesisene struktuur on majandisise toitlustusettevõtete süsteemi puudumisest tingituna väga hea - valdav enamus kaubandusorganisatsioonide ja majandite toitlustusettevõtteid on täieliku tootmistsükliga sööklad, mis töötavad põhiliselt toorainetel. Sellest aspektist lähtudes vastab põllumajandustöötajaid teenindav toitlustusvõrk elanikkonna töökohajärgse toitlustamise põhinõuetele.

3. Toitlustusvõrgu dislokatsioon, lähtudes kolhooside-sovhooside asulastiku suurusjärgudest, on lähedane ratsionaalsele - valdav enamus toitlustusettevõtetest (88,2 %) asub majandite keskasulates.

4. Suur on väikese kaubakäibega toitlustusettevõtete osatähtsus. Toitlustusettevõtete jagunemist kaubakäibe alusel iseloomustavad järgmised andmed (vt. tabel 42).

5. Madal on olemasoleva toitlustusvõrgu kasutamise intensiivsus. Uuritud ETKVL-i toitlustusettevõttes oli keskmiseks päevaseks istekohtade ringluseks, arvestatult kaubakäibelt, 2,9 korda päevas; omatoodangu kaubakäibelt aga

Põllumajandustöötajaid teenindavate tootlustus-
ettevõtete grupeerimine 1971. a. kaubakäibe¹ alusel

Aastane (kuu) kaubakäive tuh.rbl.	ETKVL-i tootlustusettevõtetest	Majandite %
Kuni 15,0 (kuni 1,25)	60,0	62,5
15,1 - 25,0 (1,25 - 2,08)	28,4	22,5
üle 25,1 (üle 2,08)	11,6	15,0

1,9 korda päevas.² Seega peaksid nii põllumajandustöötajaid teenindava tootlustusvõrgu minimaalsed kaubakäibed kui ka olemasoleva võrgu madal kasutamise intensiivsus, selle eba-
rentaablus (ETKVL-i 3. kategooria ettevõtetes - 5,62 %) paratamatult viima järeltuleveni nimetatud võrgu ebaotstarbekusest. Seda enam, et Ukraina NIITOP-i teadlaste arvestustel õigustavad end majanduslikult need tootlustusettevõtted, mille minimaalseks suuruseks on 24 istekohta ning sovhooside puhul maa-asula suuruseks vähemalt 750, kolhooside puhul aga 2000 elanikku.³

¹ ETKVL-i 3. kategooria ja majanditele kuuluvatele tootlustusettevõtete kaubakäibed ei ole omavahel otseselt võrreldavad, ETKVL-is toitude hind = jaehind + ühiskondliku tootlustamise juurdehindlus; põllumajanduslike majandite tootlustusettevõtetes toitude hind koosneb põhiliselt põllumajandussaaduste täisomahinnast (liha ja piim on jaehinnas).

² Tegelik istekohtade kasutamise intensiivsus on nende piirväärtuste vahel, kuna ostukaubad kuuluvad tavaliselt (osaliselt) ka omatoodangu juurde, teiselt poolt tarbitakse aga osa ostukaupu väljaspool söögisaale.

³ А.М. И в а н о в, Н.Д. П а з у х а. Принципы построения сети предприятия общественного питания в сельской местности. Соорник Укр. НИИТОП-а "Достижения науки - в практику торговли". Киев, "Техника", 1967, стр. 231.

Elanikkonna töökohajärgse toitlustusvõrgu efektiivsuse hindamiseks on 2 kriteeriumi: esimene on majanduslik tasuvus, mis on tagasisidestatud konkreetse kaubandusorganisatsiooni finantsmajandusliku tegevusega (eriti aktuaalne on see majandusreformi põhimõtete rakendamisel kaubanduses), teiseks ja primaarseks on tema sotsiaalne sisu, mis on tagasisidestatud otseselt ühiskondliku tööviljakuse tasemega. Sellest aspektist lähtudes ja arvestades meie maa-asulate spetsiifikat, leiab nimetatud toitlustusvõrk ühiskondlikku tunnustust.

Teoreetilist huvi pakuvad maaelanikkonna toitlustusvõrguga kindlustatuse probleemid. Globaalsete üldistuste tegemiseks kasutatakse toitlustusettevõtete istekohtade arvu 1000 elaniku kohta. Lähtudes nimetatud kriteeriumist, soovitatakse NSV Liidu juhtivate plaani- ja projekteerimisasutuste poolt¹ kasutada jooksva ja perspektiivplaneerimise korras maaelanikkonna toitlustusvõrgu vajaduste arvestamisel lähtuda istekohtade arvust vastavalt 30 kuni 40 ja 80 istekohta iga 1000 maaelaniku kohta. Nimetatud kriteeriumi positiivseks omaduseks on üldistav iseloom, puuduseks aga diferentseerituse puudumine. Lähtudes nimetatud kriteeriumist, osanes 1. jaanuariks 1972. a. vabariigis igale 1000 maaelanikule 43,2 istekohta, koos kolhooside ja sovhooside majandada olevate toitlustusettevõtetega moodustas see

¹ 1. Планировка и застройка населенных мест, нормы планирования СН и П П-к, 2-62, Госстрой СССР. Издательство литературы по строительству. М., 1967, стр. II9. 2. Временные методические рекомендации по развитию и размещению открытой сети общественного питания в системе потребительской кооперации на период 1971-1975, Центросоюз 2 ЦИНОТ УР. М., 1972, стр. II. 3. Прогнозы развития системы культурно-бытового обслуживания и типов общественных зданий, ЦНИИЭП учебных зданий, М., 1970, стр. 48.

arv 55,2.¹ Tähelepanuväärselt kõrge on Hiiumaa, Paide, Rapla, Kingissepa, Rakvere ja Viljandi rajoonide maaelanikkonna kindlustatus ühiskondliku toitlustamisega, kus igale 1000 elanikule osanes keskmiselt 93,6 kuni 61,1 istekohta.

Põllumajanduslikes majandeis on oma toitlustusvõrgu planeerimise spetsiifika. Nimetatud majandites on ühiskondliku toitlustamise objektiks kogu selle elanikkond, kaasa arvatud eelkooliealised lapsed ning õpilaskond, keda toitlustatakse reeglina oma rakenduspunktides. Kuna aga toitlustusettevõtte asuvad siiski ainult keskasulates, farmides ja osakondades, siis langeb reeglina ära väljaspool nimetatud punkte elav elanikkond ja ka see osa töötavast elanikkonnast, kes on rakendatud teistes asustatud punktides.² Väär oleks aga lähtuda ainult keskasulate või farmide ja osakondade asulate töövõimeliste elanike arvust, kuna see vähendab kunstlikult toitlustusvõrgu vajadust. Oleme seisukohal, et põllumajanduslike asulate toitlustusvõrgu analüüsi ja perspektiivsete vajaduste arvestuste alusena on kõige objektiivsemaks näitajaks antud majandi territooriumil ühiskondlikult kasuliku tööga hõivatud elanikkonna arv.

Kasutades ülalnimetatud kriteeriume, osanes 1. jaanuariks 1972. a. vabariigis igale 1000 põllumajandustöötajale 86,4 istekohta, sealhulgas kolhoosides ja sovhoosides vastavalt 72,6 ja 98,3 istekohta. Samaks ajamomendiks omasid toitlustusettevõtteid 91,3 % sovhoosidest ning 44,2 % kolhoosidest, kus töötas 71,9 % vabariigi põllumajandustöötajatest.

Toitlustusvõrku arenevas sotsialistlikus suurmajandis tuleks vaadelda kui süsteemi, mis koosneb kahest põhielemendist:

¹ Olgu siinjuures märgitud, et kolhooside majandada olev toitlustusvõrk ei leia siamaani mitte mingisugust statistilist kajastust.

² Meie vabariigis toimub tunduv töövõimelise elanikkonna "pendelliikumine" - eriti maalt linna. ENSV TA Majandusinstituudi teadlaste arvestustel jääb 1980. aastaks tööalasesse "pendelliikumisse" ca 24 tuh. inimest.

1) toitlustusettevõtetest, kus teenindatakse majandi töötajaid ja ülejäänud elanikkonda;

2) toitlustusettevõtetest, kus teenindatakse majandi territooriumil asuvaid koole ja lasteasutusi.

Sotsialistliku põllumajandusliku suurmajandi toitlustussüsteemi keskseks lüliks peaks olema keskasula baas-toitlustusettevõtte, mida varustatakse tsentraliseeritud korras poolfabrikaatidega. Tarbijaskonna teenindustunnuselt oleks meie vabariigi oludes kõige otstarbekohasemaks kohvik-söökla, mis asuks keskasula kaubanduskeskuse kompleksis. Keskasula kohvik-söökla (baasettevõtte) funktsioonideks peaks kujunema:

1) majandi töötajate ja keskasula elanikkonna toitlustamine ja kulinaar- ning kondiitritoodanguga varustamine;

2) majandi alevasulate toitlustusettevõtete varustamine kõigi poolfabrikaatide, kulinaar- ja kondiitritoodetega;

3) tähtsamate tööobjektide (põllutöö, suurfarmid, ehitus- ja maaparandusobjektid) toitlustamise organiseerimine;

4) nii kesk- kui ka abiasulates asuvate kooli- ja lasteasutuste varustamine poolfabrikaatidega või valmistoiduga;

5) kultuurilise funktsiooni täitmine.

Baas-toitlustusettevõtete istekohtade arvu määramisel tuleb lähtuda keskasula mõjusfääris olevast töötajate arvust. Siinjuures omapäraks on see, et lähtuda tuleks mitte keskmisest, vaid maksimaalsest töötajate arvust (põllumajanduslike tööde sesoonse iseloomu tõttu). Kuna aga osa põllumajanduslikke keskasulaid täidavad nii administratiivseid kui ka teeninduslikke funktsioone, tuleks nende toitlustusettevõtete istekohtade arvu suurendada 10 - 15 %.

Põllumajanduslike majandite abiasulad peaksid samuti omama toitlustusettevõtteid, mis asuksid kompleksis kauplustega. Nende funktsioonid ühtuksid üldjoontes üllaloetlusega (välja arvatud punkt 2). Farmasulatesse statsionaarsete toitlustusettevõtete rajamine ei ole otstarbekohane.

Käesoleval ajal pole põllumajanduslike majandite toitlustussüsteemid veel välja kujunenud. Selle peamiseks põhjuseks on põllumajanduslike majandite töötajaid teenindavate toitlustusettevõtete mitterentaabel töö. Umbes 3/4 toitlustusettevõtetest majandatakse kolhooside-sovhooside endi, ülejäänud 1/4 kaubandusorganisatsioonide poolt. Meie poolt läbiviidud 79 kaubandusorganisatsiooni ning 161 kolhoosi ja sovhoosi toitlustusettevõtte analüüs näitas, et esimesed sööklad töötasid kahjumiga -5,62 %, teistes moodustasid ainuüksi töötasud 19,3 % käibest¹ (intervallis 10,3 kuni 53,6 %). Eltoodust võib järeldada, et kolhoosidel - sovhoosidel pole toitlustusettevõtete majandamine odavam kui kaubandusorganisatsioonidel. Sama analüüsi tulemused näitavad ka vahet toitluse hindades, kuid see ei ole terav; tehnoloogiliste-, külmseadmetega ja inventariga varustatuselt on tunduvalt paremas olukorras kaubandusorganisatsioonid. Kokkade kvalifikatsioon määrab toitluse kvaliteedi - meie uurimuse andmeil kolhooside - sovhooside majandada olevais ettevõtetes aga 34,6 % kokkadest ei omanud mingit kvalifikatsiooni.

Sotsialistlike põllumajanduslike suurmajandite toitlustussüsteemide väljaarendamise esmaseks eelduseks on toitlustusettevõtete ühtne haldamine kohalike tarbijate kooperatiivide poolt. Tarbijate kooperatiivide ja põllumajanduslike majandite omavaheliste suhete sfääri tuleks aga selles juhul põhjalikult korrigeerida. Meie arvates peaks nimetatud majandussuhete aluseks olema järgmised põhimõtted:

1) kaubandusorganisatsioonide poolt teenindatavate majandite aktiveerimine kulude kandmisel, mis on seotud selle majandi töötajate (elanikkonna) toitlustamise organiseerimisega;

2) kaubandusorganisatsioonidel tekkinud kulusid kindla majandi töötajate (elanikkonna) teenindamisel tuleks vaadelda kui teenustasu, mille koostisosana esineks minimaalne kasum.

¹ Kolhooside ja sovhooside majandada olevate toitlustusettevõtete kaubakäive väljendatakse põllumajandussaaduste täisomahinnas.

Põllumajandustöötajate toitlustamise organiseerimisel, nii nagu teistes rahvamajandusharudeski, olgu ülesandeks kõigi töötajate ja enamuse elanikkonna haaramine ühiskondliku toitlustamisega. Põllumajandustöötajaid ja elanikkonda teenindavate toitlustusettevõtete istekohtade normatiivid kui toitlustusvõrgu arengutaseme peegeldus peaksid vastama nii etapi- kui ka perspektiivsetele nõuetele. Toitlustusettevõtete etapinormatiivid peaksid üldistavalt kajastama põllumajanduses toimuvaid muudatusi, kus puuduvad veel objektiivsed võimalused kõigi töötajate ja valdava enamuse elanikkonna ühiskondliku toitlustamisega haaramiseks. Meie arvates tuleks põllumajandustöötajaid teenindava toitlustusvõrgu planeerimisel üldistava etapinormatiivina lähtuda 1980. aastaks nõudest 125 istekohta iga 1000 põllumajandustöötaja kohta (see on reaalne olemasolevate plaanide täitmisel). Sellisel normatiivsel tasemel olev toitlustusvõrk võiks 3-kordsel 1 istekoha keskmisel kasutamisel haarata 37,5 % põllumajandustöötajaist ühiskondliku toitlustamisega; 4-kordsel 1 istekoha kasutamisel aga 50 %. Alates 1980. aastast tuleks aga lähtuda üldistavast istekohtade arvestusnormatiivist 180 istekohta iga 1000 põllumajandustöötaja kohta. Meie arvates optimaalseks istekohtade normatiiviks on 250 - 330 istekohta, mille täitmine on reaalne alles pärast 1990. aastat.

4. TÖÖ, KAADER JA TÖÖTASU TOITLUSTUSES

4.1. Töö spetsiifika ja toitlustuskaadri arengu seaduspärasused

Toitlustusettevõtetes toimub produktide ümbertöötlemine, valmisroogade ja kulinaartoodete valmistamine, omatoodangu ja ostukaupade realiseerimine elanikkonnale ning organiseeritakse nende tarbimist. Seega toimub toitlustuses ühiskondliku taastootmise 3 faasi.

Toitlustusettevõtete funktsioonid määravad ka selles rahvamajandusharus töötavate inimeste töö spetsiifika. Toitlustustöötajate töö olemus väljendubki kolmesugustes töökuludes - tootmisega, realiseerimisega ja tarbimise organiseerimisega seotud töökuludes.

Tootmisprotsessis loovad toitlustustöötajad uusi tarbimisväärtusi, järelilikult ka uut väärtust. Seega võtavad toitlustustöötajad vahetult osa materiaalse hülve ja ühiskonna rahvatulu loomisest.

Toodangu realiseerimise ja tarbimise organiseerimise protsess on seotud ainult väärtusvormi muutumisega, vahetusega ega lisa midagi väärtusele. See osa toitlustustöötajate tööst on mittetootlik töö. Kuid need töökulutused on vajalikud toodetud kaupade väärtuse realiseerimiseks. Seega võtavad toitlustustöötajad aktiivselt osa sotsialistlikust laiendatud taastootmisprotsessist, tagavad ühiskondliku produkti ringluse ja avaldavad omapoolset mõju laiendatud taastootmise tempole.

Sõltuvalt toitlustusettevõtte tüübist, tehnilisest varustatusest, asukohast, tootmise organiseerimisest ja oma-

toodangu osast jaguneb toitlustuses töömaht järgmiselt: tootmiseks 45 - 55 %, toodangu realiseerimiseks 25 - 30 % ja tarbimise organiseerimiseks 20 - 25 %. Töökulutuste struktuuri iseloomustab ka toitlustustöötajate struktuur (vt. tabel 44).

T a b e l 44

Toitlustustöötajate struktuur NSV Liidu riiklikus kaubanduses aastail 1960 - 1972 (%)¹

Toitlustustöötajad	1960	1966	1.XII 1972	Struktuuri- nihked ±
Administratiiv-juhtiv personal	16,8	14,4	13,4	-3,4
Tootmistöötajad	42,6	47,4	49,9	+7,3
Saalitöötajad	20,4	20,8	21,2	+0,8
Kaubandustöötajad	20,2	17,4	15,5	-4,7
Kokku	100,0	100,0	100,0	-

Toodud andmetest nähtub, et toitlustamises on suurenenud tootmistöötajate osakaal administratiiv-juhtiva personali ja kaubandustöötajate osa vähenemise arvel.²

See on tingitud omatoodangu mahu olulisest kasvust ja tootmispersonali töö mitteküllaldasest mehhaniseerimisest.

Tekib probleem, missugune on optimaalne suhe üksikute töökulutuste vahel. Selles küsimuses on kaks vastandlikku arvamust: 1) tootmisega seotud töökulud peavad süstemaati-

¹ А.Н. и л ь и н. Пути повышения производительности труда в общественном питании. М., "Экономика", 1971, стр.4. Märkus. Siin ja alamal on andmed toitlustuskaadri kohta NSV Liidus aastail 1960-1968 võetud osundatud teosest, lk. 4-25. 1972.-1973. a. andmed on autori poolt täiendavalt lisatud.

² Saalitöötajate hulka arvatakse statistilises aruandluses kelnerid, administraatorid, koristajad, nõudepesijad, kassapidajad; kaubandustöötajate hulka einelauamüüjad, väikejaevõrgu ja kulinaarkaupluste müüjad.

liselt alanema; 2) vähenema peavad väärtusvormi ja tarbija-
te teenindamisega seotud töökulud.¹

Toitlustuse täiustamise ja arenemise tingimustes peak-
sid suhteliselt vähenema tootlikud töökulud. Tootliku töö
osaline üleandmine toitlustusest tootmisbarudesse (näiteks
pooltoodete valmistamine) suurendab kogu ühiskondliku taas-
tootmise efektiivsust. Pealegi lahendaks teenindava perso-
nali arvu suurendamine teeninduskultuuri parandamise ja ku-
linaarkaupluste võrgu laiendamise probleemi. Selle suuna
elluviimiseks on vaja tootmise tsentraliseerimise kõrval
täiustada toidu valmistamise tehnoloogiat, tõsta töö mehha-
niseerimise taset, organiseerida tööd teaduslikult. Kõik
need abinõud võimaldavad tõsta tootmistöötajate töövilja-
kust toitlustuses ning järelikult stabiliseerida nende ar-
vu.

Toitlustamise areng oleneb suuresti toitlustustöötaja-
te arvust ja koosseisust, sest toitlustuses on elavtöö osa-
kaal suur.

Toitlustustöötajate ülesandeks on mitte ainult kõrge-
kvaliteedilise toodangu väljastamine ja realiseerimine,
vaid ka elanikkonna toitlustamise organiseerimine teadus-
lik-hügieenilistel alustel, sanitaareeskirjadest kinnipida-
mise jälgimine ning teeninduskultuuri tõstmine.

Toitlustuskaadri üheks peamiseks ülesandeks on muuta
toitlustus elanikkonna jaoks kasulikuks ja mugavaks ning
luua kõik tingimused toitlustusettevõtete teenuste massili-
seks kasutamiseks elanikkonna poolt. Toitlustuskaadri täht-
sust kriipsutavad alla ka NLKP otsused selles küsimuses,
kusjuures edasiarengu suunaks peab olema

- parem kindlustamine kvalifitseeritud kaadriga,
- noorte töötajate osatähtsuse suurenemine,
- kaadri õige valik ja paigutamine.

Toitlustuskaadri õige valik on väga suure tähtsusega
ning väga vastutusrikas ülesanne, sest

1) toitlustustöötajad puutuvad kokku laiade elanik-

¹ А.П. И л ь и н. ук. раб., стр. 4-5.

konna massidega ja teenindavad nende igapäevaseid vajadusi, on sotsialismi põhilise majandusseaduse elluviijad;

2) toitlustusse on koondatud suured kaubalis-materiaalsed väärtused, mis on sotsialistlikuks omandiks ja neid on vaja heaperemehelikult kasutada ja säilitada.

Viimasel ajal on võetud vastu tähtsad otsused, rakendatud olulisi abinõusid, mis on suunatud toitlustuskaadri täiendamiseks, nende materiaalse heaolu ja elutingimuste parandamiseks, spetsialistide ettevalmistamise laiendamiseks ja parandamiseks.

On parandatud toitlustustöötajate töö- ja olmetingimusi:

- 1960. a. mindi üle 7-tunnisele tööpäevale sama palgaseme säilitamisel;

- 1964. a. tõsteti töötasu, isikliku materiaalse huvitatus tugevdamiseks viidi sisse preemia ületatud kuukäibeplaani eest;

- 1965. a. lisandus täiendavalt premeerimine 10 % ulatuses palgamäärast kuuplaani täitmise eest. 1964. - 1965. a. läbi viidud palga tõstmise ja korrastamise tulemusena kasvas ühe toitlustustöötaja keskmine palk 25 %;¹

- elutingimuste parandamiseks on alates 1965. a. õigus suunata elumajade ehitamiseks (üle kapitaalmahutuste plaani) kuni 30 % ettevõttes saadud üleplaanilisest kasumist. Neid vahendeid võib tsentraliseerida;

- tootmisettevõtted, asutused peavad andma elamispinna või koha ühiselamus söökla töötajatele, kes nende kollektiivi teenindavad. Toitlustustöötajate lapsed paigutatakse nende ettevõtete, asutuste lasteasutustesse;

- toitlustustöötajate moraalne stimuleerimine - kaubandustöötajate päev, aunimetused, riiklikud autasud;

- uue materiaalse stimuleerimise korra sisseviimine toitlustuses (katseliselt 1966. a., massiliselt 1. I 1971. a.);

¹ Н.И. Васенин. Оплата труда работников общественного питания, М., "Экономика", 1974, стр. 4.

- vastavalt NLKP XXIV kongressi direktiividele tõstetakse minimaalpalk 1975. a. 70 rbl.-ni.

Tööjõuressursside jaotamine meie maal toimub plaanipäraselt, plaanipärase arengu majandusseadustest ja üksikute rahvamajandusharude reaalsest vajadusest lähtudes.

Iga rahvamajandusharu jaoks tööjõuressursside planeerimisel vaadatakse selle rahvamajandusharu arengutemposid (võrreldes teistega) ja võetakse arvesse mõjutegureid.

Käesoleval ajal kasutatakse põhiosa tööjõuressurssidest tootmisvahendeid ja tarbeesemeid tootvates rahvamajandusharudes. Nende osa suurenes sotsialismi ülesehitamise perioodil. Kuid nüüd on olukord mõnevõrra muutunud.

NLKP programmis, partei ja valitsuse otsustes käesolevaks ajaks kindlaks määratud suund kaubanduse, tootlustuse jt. teenindusharude kiirendatud arengule. Toitlustuse areng tähendab kõige üldisemalt 1) omatoodangu mahu ja realiseeritava kaubamassi katkematut kasvu, 2) materiaalse baasi laiendamist, 3) teeninduskultuuri tõstmist.

Kõik need 3 tegurit kutsuvad esile toitlustustöötajate arvu kasvu.

Seevastu 1) tehniline progress, 2) teenindusvormide täiustamine, 3) töö organiseerimise parandamine võimaldavad suurendada tööviljakust ning põhjustavad töötajate arvu suhtelist vähenemist.

Lõppkokkuvõttes käesoleval ajal toitlustustöötajate arv absoluutselt suureneb sel põhjusel, et toitlustuskäive kasvab kiiremini (tempo kõrgem) kui toitlustustöötajate tööviljakus (vt. tabel 45).

T a b e l 45

Töötajate arvu ja tööviljakuse kasv
toitlustusettevõtetes

Näitaja	Kasv % (1960 - 1973)	
	Eesti NSV	NSV Liit
Töötajate arv	202,3	194,1
Tööviljakus	116,9	119,7
Toitlustuskäive	247,4	249,6

Kuid toitlustustöötajate arv kasvab mitte ainult absoluutselt, vaid ka suhteliselt; tõuseb toitlustustöötajate osatähtsus. Eriti oluliselt suurenes toitlustustöötajate osa tööliste - teenistujate hulgas aastail 1960 - 1965: NSV Liidus 1,7 protsendilt 2,3 protsendile. Viimastel aastatel on toitlustustöötajate osakaal stabiilne - umbes 2,2 % NSV Liidus.

Teenindussfääris töötavate inimeste osatähtsuse suurendamiseks loob võimalusi tootlike jõudude areng (1) ja tööviljakuse tõus tootmisharudes (2), rahva rikkuse suurenemine (3).

Marxi sõnade järgi on riik seda rikkam, mida väiksem on ühe ja sama toodangu hulga juures tootmisega tegelevate inimeste arv, võrreldes mittetootmissfääris rakendatud töötajatega. Tootmistöötajate suhteliselt väike arv annab tunnistust tööviljakuse suhteliselt kõrgest tasemest. Eeltoodust võib teha 2 järeldust.

1. Toitlustustöötajate osatähtsuse tõus on tingitud sellest, et tööviljakus kasvab materiaalse tootmise harudes kiiremini kui toitlustuses.

2. Kui tööviljakus tootmissfääris ei kasva, siis ei tohi suurendada mittetootmissfääris tegutsevate inimeste osatähtsust. Teisiti öeldes võib toitlustustöötajate arv suurened ainult sel määral, kuidas kasvab ühiskonna tööviljakus.

Toitlustustöötajate osatähtsuse tõus väljendab kaudselt elanikkonna materiaalsete ja olmetingimuste paranemist.

Jaekaubandus- ja toitlustustöötajate omavahelist suhet iseloomustades (vt. tabel 46) selgub, et kõigi kaubandusorganisatsioonide osas kokku oli see suhe NSVL-s

1971. a. 1,9:1 (jaekaubanduse osatähtsus 65,1 %),

s.h. TK-s 3,6:1 (jaekaubanduse osatähtsus 78,3 %).

Seejuures tendentsina ilmneb toitlustustöötajate osa suurenemine alates 1960. a.

Toitlustustöötajate osa protsentides
jaekaubandustöötajate üldarvust NSV Liidus ja
Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973

Aasta	NSV Liit		Eesti NSV	
	kõigis kau- bandussüs- teemides	s.h. tarbi- jate koope- ratiivis	kõigis kau- bandussüs- teemides	s.h. tarbi- jate koope- ratiivis
1960	32,4	18,1	33,7	25,6
1965	33,2	19,5	36,6	29,8
1970	34,5	21,0	38,2	30,3
1971	34,9	21,7	38,2	30,9
1972	35,1	22,0	39,0	30,9
1973			37,9	31,8

Põhiosa toitlustustöötajatest moodustavad tootmistöö-
tajad (vt. tabel 47). Uuritaval perioodil on toimunud olu-
lised nihked tootmistöötajate elukutselises koosseisus (vt.
tabel 47).

Tabel 47

Tootmistöötajate struktuur NSV Liidu riiklikus
toitlustuses aastail 1960 - 1972 (%)

Tootmistöö- tajad	1960	1968	I.XII 1972	struktuuri- nihked ± %	s.h. aastail 1968 - 1972
Tootmisjuhid	5,9	5,6	6,0	+0,1	+0,4
Kokad	58,8	51,4	52,7	-6,1	+1,3
Kondiitrid, pagarid	5,7	8,0	9,4	+3,7	+1,4
Kartuli, juurvil- ja puhastajad	3,5	2,6	1,9	-1,6	-1,3
Tabelipidajad	1,7	1,3	1,5	-0,2	+0,2
Abitöölised	23,2	30,1	27,6	+4,4	-2,5
Muud	1,2	1,0	0,9	-0,3	-0,1
	100,0	100,0	100,0	-	-

Ebasoovitava tendentsina ilmneb perioodil 1960 - 1972 kokkade osakaalu vähenemine ja abitööliste osa suurenemine tootmistöötajate hulgas. Abitöötajate osa kasv on tingitud nende käsitsitööst (tooraine, valmistoidu viimine, nõude pesemine, koristamine). 1968. a. võrreldes on selles osas positiivseid nihkeid.

Tootmistöötajate struktuur sõltub valmistatava toodangu keerukusest ja pooltoodete kompleksse kasutamise astmest. Sellepärast on erinevates toitlustusettevõtete kategooriates tootmistöötajate struktuur spetsiifiline. Kokkade jagunemine kvalifikatsiooni järgi aastail 1960 - 1972 on antud tabelis 48.

T a b e l 48

Kokkade struktuur kvalifikatsiooni järgi
NSV Liidu riiklikus kaubanduses aastail
1960 - 1972 (%)

Kokkade kvalifikatsiooni järk	1960	1968	1. XII 1972	Struktuuri- nihked
VI	7,2	6,5	7,6	+0,4
V	21,4	20,6	22,3	+0,9
IV	40,4	40,6	40,8	+0,4
III	31,0	32,3	29,3	-1,7
	100,0	100,0	100,0	-

Perioodil 1960 - 1968 langes kvalifitseeritud kokkade osa. Üheks objektiivseks põhjuseks oli tegevuskohajärgse toitlustuse intensiivsem arendamine. Töölis- ja õpilassööklates on aga kvalifitseeritud kokkade osa madalam. Viimastel aastatel võib täheldada soodsat arengutendentsi. Soovitavaks peetakse VI järgu kokkade osakaalu 13 - 17 % kokkade üldarvust.¹ Kvalifitseeritud kokkade osa suurendamine aitab kaasa toidu kvaliteedi paranemisele, sortimendi laien-

¹ Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. Киев, "Техника", 1969, стр. 32.

damisele, tööviljakuse tõusule ja tööjõuressursside öko-
noomsele kasutamisele.

Teenindav personal organiseerib kogu teenindusprotsessi - müüki ja tarbimist. Teenindava personali hulgas on aastail 1960 - 1972 (vt. tabel 49) suurenenud koristajate, nõudepesijate, kassapidajate, kulinaarkaupluste töötajate, administraatorite osa, oluliselt on aga vähenenud einelauamüüjate, kelnerite ja väikejaemüüjate osa.

T a b e l 49

Teenindava personali struktuur NSV Liidu
riiklikus tootlustuses aastail 1960 - 1972 (%)

Teenindav personal	1960	1968	1.XII 1972	Struktuuri- nähked ± %
Saali administraa- torid	1,3	1,7	2,1	+0,8
Kelnerid	13,6	10,7	10,3	-3,3
Kassapidajad	5,8	7,5	9,0	+3,2
Leivalõikajad	0,9	0,5	0,4	-0,5
Saalikoristajad, nõudepesijad	23,2	30,7	31,4	+8,2
Muud saalitöötajad	5,5	4,4	4,6	-0,9
Kokku saalitöötajaid	50,3	55,5	57,8	+7,5
Einelauamüüjad	37,6	31,6	29,1	-8,5
Väikejaevõrgu müüjad	7,8	6,2	5,8	-2,0
Kulinaarkaupluste müüjad	-	2,9	3,3	+3,3
Muud kaubandustöö- tajad	4,3	3,8	4,0	-0,3
Kokku kaubandus- töötajaid	49,7	44,5	42,2	-7,5
Kokku teenindav personal	100,0	100,0	100,0	-

Administratiiv-juhtiva personali hulgas on vähenenud ettevõtete direktorite, nende asetäitjate ja arvestustöötajate osa teiste töötajate kategooriate osa suurenemise juures (vt. tabel 50). Sellised muudatused on positiivsed ja seaduspärased.

T a b e l 50

Administratiiv-juhtiva personali struktuur
NSV Liidu riiklikus tootlustuses aastail 1960 - 1972 (%)

Administratiiv-juhtiv personal	1960	1968	1.XII 1972	Struktuuri-nihked
Direktorid, asetäitjad	18,7	17,0	15,4	-3,3
Arvestustöötajad	28,6	29,6	25,9	-2,7
Insenerid, tehnikud, mehaanikud	2,0	2,0	3,4	+1,4
Arstid, dieet- ja sanitaarõed	1,1	1,2	1,6	+0,5
Ekspediitorid, agendid, laopidajad	13,3	14,7	15,8	+2,5
Muud materiaalselt vastutavad töötajad	2,7	3,2	3,1	+0,4
Muud töötajad	33,6	32,3	34,8	+1,2
Kokku administratiiv-juhtiv personal	100,0	100,0	100,0	-

Tootlustustöötajate hulgas on väga suur naiste osa, kusjuures võib täheldada nende osa tõusu kõigi töötajate kategooriate osas (vt. tabel 51). Nimelt see asjaolu rõhutab töömahukate ja raskete tööde kiire mehhaniseerimise vajadust.

Tööjõuressursside täiendamine toimub põhiliselt keskharidusega noorte arvel (vt. tabel 52).

Naiste ning noorte osa tootlustustöötajate
hulgas NSV Liidu riiklikus tootlustuses aastail
1964 - 1973

Periood	Trusti direk- torid	Ette- võtete direk- torid	Toot- mis- juhid	Insener- tehno- loogid	Kokad
Naisi %					
1.I 1964	50,0	56,6	70,7	-	86,9
1.I 1973	31,6	67,1	81,2	88,0	90,7
Kuni 30. a. %					
1.I 1964	12,5	8,3	26,1	-	43,3
1.I 1973	3,8	8,2	21,2	41,1	50,3

Tootlustustöötajate jagunemine haridustaseme järgi
NSV Liidu riiklikus tootlustuses aastail 1964 - 1973 (%)

Haridustase, periood	Trusti direk- torid	Ette- võtete direk- torid	Toot- mis- juhid	Insener- tehno- loogid	Kokad
Kõrgema haridusega					
1.I 1964	25,0	4,9	1,4	-	-
1.I 1973	46,8	14,8	4,0	46,4	0,2
Keskeriharidusega					
1.I 1964	12,5	12,0	13,5	-	5,0
1.I 1973	32,8	30,1	30,5	44,0	6,5
Keskharidusega					
1.I 1964	12,5	27,3	18,4	-	22,2
1.I 1973	9,5	24,1	25,3	6,5	27,7
Mittetäieliku keskharidusega					
1.I 1964	50,0	55,8	66,7	-	72,8
1.I 1973	10,9	31,0	40,2	3,1	65,6
s.h. kulinaaria- kooli lõpetanud					
1.I 1964	-	5,0	24,8	-	26,2
1.I 1973	-	6,6	26,8	-	31,7

Vaatamata tootlustustöötajate haridustaseme tõusule ei ole veel kõrgema ja keskkharidusega spetsialistide osa küllaldane (vt. tabel 53), mistõttu tuleb laiendada tootlustusspetsialistide ettevalmistust.

T a b e l 53

Spetsialistidega asendamist vajavad töötajad
NSV Liidu riiklikus tootlustuses 1.I 1973. a. (%¹)

Töötajad	Tüüpnomenkla- tuuri järgi peaks olema spetsialiste		Tegelikult on spetsia- liste		Vajaka on spetsialiste	
	kõrge- ma ha- ridu- sega	kesk- eri- hari- dusega	kõrge- ma ha- ridu- sega	kesk- eri- hari- dusega	kõrge- ma ha- ridu- sega	kesk- eri- hari- dusega
Trusti di- rektorid	94,1	5,9	46,8	32,8	47,3	-
Ettevõtete direktorid	22,1	55,3	14,8	30,1	7,3	25,2
Tootmis- juhid	4,9	73,9	4,0	30,5	0,9	43,4
Insener- tehnoloogid	81,6	18,4	46,4	44,0	35,2	-

Positiivselt tuleb märkida, et tootlustuses toimub kaadri tugevnemise ja alalise kaadri kujunemise protsess. Sellest annab tunnistust üle 5 - aastase staažiga tootlustustöötajate osa kasv, alla 1 aastase staažiga töötajate osa vähenemise arvel (vt. tabel 54).

¹ 1.I 1969. a. seisuga oli täiendav spetsialistide vajadus tunduvalt suurem. Näiteks kõrgema haridusega trusti direktoreid 55,6 %, ettevõtete direktoreid 8,3 %, insener-tehnolooge 63,7 %, tootmisjuhte 3,4 %, vaatamata sellele et tüüpnomenklatuuri järgi ettenähtud suhtarvud olid väiksemad. А.П. И л ь и Н. ук. пао., стр. 24.

Toitlustustöötajate jagunemine tööstasäi järgi
NSV Liidu riiklikus kaubanduses
aastail 1964 - 1973 (%)

Töötajad	Kuni 1 a.			Üle 5 a.	
	1.I 1964	1.I 1969	1.I 1973	1.I 1964	1.I 1969
Trusti direk- torid	12,5	5,9	4,3	62,5	77,9
Ettevõtete direktorid	10,3	6,1	4,2	60,3	74,2
Tootmisjuhüid	5,4	3,7	3,1	67,6	77,6
Insener-teh- noloogid	-	12,9	10,7	-	54,7
Kokad	12,9	13,2	12,6	43,1	48,2

4.2. Töövüljakus toitlustamises

4.2.1. Töövüljakuse mõiste ja mõõtmise meetodid

Töövüljakus väljendab töötaja poolt ajaühikus valmis-
tatud toodangu hulka ning on kõigi materiaalseste tootmisha-
rude üheks tähtsamaks kvalitatiiivseks näitajaks, väljenda-
des otseselt ühiskondliku töö efektiivsust tootmisprotses-
sis.

Töövüljakuse pideva kasvu tagamine on olnud sotsia-
listliku ühiskonna majanduselu pöhiülesandeks. V.I. Lenin
kirjutab: "Töövüljakus on lõpuks uue ühiskonna võiduks kõi-
ge tähtsam, kõige peamine. Kapitalism löi töövüljakuse, mis
oli feodalismi ajal ennenägematu. Kapitalismi saab lõpli-
kult võita ja ta võidetakse sellega, et sotsialism loob uue,
palju kõrgema töövüljakuse."¹

¹ V.I. L e n i n. Teosed. 29. kd., lk. 394.

Sotsialistlikus ühiskonnas toimib tööviljakuse pideva kasvu majandusseadus. Selle toime avaldub töigas, et toodetud toodanguühikus alaneb pidevalt elavtöö, suureneb aga asjastatud töö osatähtsus, sest elavtöö hulk väheneb kiiremini kui asjastatud töö hulk. Järelikult tööviljakuse tõus tähendab kaupade väärtuse alanemist.

Käesoleval etapil ja ka edaspidi on nii ühiskondlikus toitlustamises kui kõikides teistes rahvamajandusharudes toodangu juurdekasvu põhiliseks teguriks tööviljakuse kasv. Viimane saavutatakse põhiliselt asjastatud töö, s.t. uute masinate, seadmete, täiendatud tehnoloogiliste režiimide jne. rakendamise teel.

Tööviljakuse tõus on sotsialistlikus ühiskonnas rahva heaolu kasvu ja sotsialistliku riigi võimsuse suurenemise tähtsamaid eeldusi. Tööviljakuse kasvu tagab töö järgi jaotamise sotsialistliku printsipi rakendamine, töötajate isikliku materiaalse huvi loomine oma töö tulemuste vastu.

Majandusreformi põhimõtete rakendamine toitlustusettevõtetes suunab tähelepanu tööviljakuse näitajatele, milles kui analüütilises näitajas kajastuvad kõige enam tööjõu kasutamise efektiivsus, töötajate kvaliteet, töövahendites toimunud muutused ning potentsiaalne tarbijaskonna teenindamise maht.

Toitlustuses kui rahvamajandusharus on tööviljakuse näitaja väljatoomine küllaltki komplitseeritud, kuna selles rahvamajandusharus on orgaaniliselt seotud nii kulinaarse toodangu tootmine kui ka selle realiseerimine koos ostukaupadega ning tarbimise organiseerimine.

Toitlustuses on kõige üldisemaks tööviljakuse taset kajastavaks näitajaks kaubakäibe mahu ja keskmise nimestikulise töötajate arvu suhe ajaühikus (kvartal, aasta):

$$T_v = \frac{M}{T} \quad , \quad (4.1.)$$

kus T_v - keskmine tööviljakuse tase 1 töötaja kohta rubla-des;

M - kaubakäibe maht ajaühikus;

T - perioodi töötajate keskmine nimestikuline arv.

Nimetatud tööviljakuse taseme näitaja võimaldab kõige üldisemalt hinnata toitlustustöötajate tööviljakuse olukorda ja selle dünaamikat. Seda näitajat kasutatakse suuremate regibnaalsete üksuste (näit. vabariik) või siis ka suuremate kaubandusorganisatsioonide tööviljakuse taseme väljendamisel ja võrdlemisel. Nimetatud näitajat kasutatakse ka statistikaorganite poolt. Ülevaate toitlustustöötajate tööviljakuse tasemest ja selle dünaamikast NSV Liidus ja Balti liiduvabariikides aastatel 1960 - 1973 annab tabel 55.

T a b e l 55

Toitlustustöötajate tööviljakus ja selle dünaamika
NSV Liidus ning Balti liiduvabariikides aastail
1960 - 1973 (rublades 1 töötaja kohta)

Regioon	1960	1965	1970	1973	Dünaamika % 1960-1973
NSVL	6,6	6,9	7,7	7,9	119,7
Leedu NSV	7,6	7,1	7,9	7,7	101,3
Läti NSV	6,8	6,9	8,1	8,4	123,5
Eesti NSV	7,1	6,9	8,1	8,3	116,9

Toitlustustöötajate keskmise tööviljakuse taseme näitaja nõrkadeks külgedeks on:

- 1) ei leia kajastamist toitlustusettevõtete kaubakäibe struktuuri ja selle muutumise mõju;
- 2) toitlustusettevõtete kaubakäive sisaldab ühiskondliku toitlustamise juurdehindlust (kuni 20 ja enam protsenti jaehinnast), viimase määr sõltub toitlustusettevõtete, samuti ka kaubakäibe struktuurist;
- 3) mitte alati ei ole kõrvaldatud hinnamuutuste mõju.

Et vältida jaehindade ja toitlustuse juurdehindluse muutumise mõju menaaniilist uuekanumist tööviljakuse näitajale, tuleb toitlustusettevõtete (organisatsioonide) kaubakäibed korrigeerida vastavate hinnaindeksitega. Töövilkakuse näitaja objektiivsemaks muutmisel on otstarbekohane kõrvaldada korrigeeritud kaubakäibest ühiskondliku toitlustuse juurdehindluste mõju.

Objektiivsemalt kajastab toitlustustöötajate tööviljakuse taset ja selle dünaamikat omatoodangu mahu ja keskmise nimestikulise tootmistöötajate arvu suhe ajaühikus:

$$T_v(t) = \frac{M_{ot}}{T_t}, \quad (4.2.)$$

kus $T_v(t)$ - keskmine tööviljakuse tase 1 tootmistöötaja kohta rublades ajaühikus;

M_{ot} - omatoodangu maht rublades ajaühikus;

T_t - perioodi tootmistöötajate keskmine nimestikuline arv.

Nimetatud näitajat kasutatakse toitlustusettevõtete tööviljakuse taseme ja selle dünaamika väljendamisel. Toodud näitaja sisaldab toitlustusettevõtete põhifunktsiooni - omatoodangu tootmist. Tootmistöötajate tööviljakuse taseme näitaja on kasutatav nii suurte rajoonide kui ka kaubandusorganisatsioonide üksikute toitlustusettevõtete tööviljakuse taseme analüüsimisel ja võrdlemisel. Nimetatud meetodi tugevaks küljeks on see, et siin avaldub otseselt toitlustusettevõtete tootmistöötajate töö efektiivsus ja selle dünaamika; nõrgaks küljeks tuleks lugeda aga seda, et siin ei kajastu omatoodangu sisemine struktuur ja selle muutumise mõju (näit. oma maksumuselt ja töömahult ei ole omavahel võrreldavad liha- ning aed-juurviljaroad).

Toitlustuskäibes sisalduvad omatoodangu ja ostukaupade käibed on oma kulumahukuse poolest tunduvalt erinevad: omatoodangu osatähtsuse suurenemisega suurenevad elavja asjastatud töö kulutused. Kui ei arvestata vastavates proportsioonides toimunud kaubakäibe struktuuri muutusi, siis toitlustusettevõtete tööviljakuse näitaja (kaubakäibe 1 töötaja kohta) ei kajasta objektiivselt tegelikku olukorda. Meie vabariigis moodustas toitlustusettevõtete kaubakäibes omatoodangu osatähtsus 1960. a. 40,6 %, 1973. a. aga juba 53,9 % (üksikutes kaubandusorganisatsioonides aga üle 60 %). Mitte ainult kaubakäibe üldine struktuur, vaid ka omatoodangu sisemine struktuur avaldab olulist mõju toitlustustöötajate tööviljakuse näitajale. Näiteks toitlustus-

ettevõtetes töökulutused omatoodangu 1-rublase kaubakäibe saavutamiseks kartuli ja juurviljade puhul on 8 - 9 korda suuremad kui liha puhul. Et kõrvaldada toitlustustöötajate tööviljakuse näitajast nii kaubakäibe kui omatoodangu struktuuri muutuste mõju, on otstarbekohane kasutada tingkäivet.

Tingkäibe põhjal arvestatud tööviljakust on otstarbekohane väljendada 2 näitajana:

1. Toitlustustöötajate keskmine tööviljakuse tase (tingkäive rbl.) ajaühikus ehk

$$T_v = \frac{M(\text{ting})}{T}, \quad (4.3.)$$

kus $M(\text{ting})$ - tingkäibe maht (rbl.) ajaühikus.

2. Tootmistöötaja keskmine tööviljakuse tase (omatoodangu tingkäive rbl.) ajaühikus ehk

$$T_v(t) = \frac{M_{ot}(\text{ting})}{T_t}, \quad (4.4.)$$

kus $M_{ot}(\text{ting})$ - omatoodangu tingkäibe maht (rbl.) ajaühikus.

Erialases kirjanduses¹ soovitatakse kaubakäibe struktuuri muutuse mõju kõrvaldamiseks ostukaupadele kaubakäibe jagada 3-ga (töökulutused ostukaupade 1 rbl. kaubakäibele on keskmiselt 3 korda väiksemad vastavatest kulutustest omatoodangule) ning liita see omatoodangu kaubakäibele — sellega saadakse nn. lihtsustatud tingkäive. Siit tööviljakuse näitaja:

$$T_v = \frac{M_{ot} + 1/3 M_{ok}}{T}, \quad (4.5.)$$

kus M_{ot} - omatoodangu kaubakäibe maht (rbl.) ajaühikus;
 M_{ok} - ostukaupade kaubakäibe maht (rbl.) ajaühikus;
 T - perioodi keskmine nimestikuline töötajate arv.

Toodud tööviljakuse väljendamise meetodi tugevaks küljeks on selle arvutamise lihtsus, kuid kahjuks jäävad siin

¹ Ф.Н. Успенский и К.Д. Волков. ук. раб., стр. 157.

kajastamata küllaltki olulised omatoodangu struktuuris toimivad sisemised nihked.

Toitlustusettevõtete tootmistöötajate tööviljakuse taseme väljendamiseks naturaalsetes näitajates kasutatakse järgmisi näitajaid:

1. Tootmistööliste osanev keskmine roogade arv ajaühikus. Selle näitaja arvutamine põhineb toitlustusettevõtete roogade statistikal. See meetod on hästi rakendatav sama kategooriatunnusega masstoitlustusettevõtete tootmistöötajate tööviljakuse taseme ja dünaamika väljendamisel. Olgu märgitud, et 1973. a. osanes meie vabariigis ühele tootmistöötajale kuni 25 tuh. rooga.

2. Tootmistöötajatele osanev keskmine tingroogade arv ajaühikus. Nimetatud näitaja väljatoomiseks arvestatakse füüsilised road vastavate koefitsientidega ümber tingroogadeks. See näitaja oleks tootmistööliste tööviljakuse väljendamisel naturaalnäitajates. Üheks objektiivsemaks, kuna erinevate roogade valmistamise töökulutused on ühiamöödustatud. Kahjuks takistab praktikas selle meetodi rakendamist erakordselt suur arvutustööde maht.¹

3. Tootmistöötajate poolt ajaühikus valmistatud ühenimeliste toodanguühikute keskmine arv (tk., kg, ts). Sellist tööviljakuse näitajat saab kasutada ainult kitsa sortimendiga tootmistsehhide (poolfabrikaadid, kondiitritoodang) töötajate tööviljakuse tulemuste väljendamisel.

Toitlustusettevõtete töötajate tööviljakuse analüüsil nii regionaalsel kui organisatsiooni tasemel esineb tööviljakuse näitaja kui keskmine töötajate töö efektiivsuse dünaamikat kajastav näitaja. Keskmine tööviljakuse näitaja, mille arvestamise aluseks on keskmine nimestikuline töötajate arv, sisaldab endas ka aega (puhkused, haiguspuhkused, tööluusid jne.), mille jooksul töötajad ei ole seotud tööga. Seega keskmine tööviljakuse näitajate süsteem on eelkõige kasutatav toitlustusettevõtete gruppide, kaubandusor-

¹ Ф.Я. Успенский и К.Д. Бонков, ук. раб., стр. 135-136.

ganisatsioonide ja regioonide töötajate töö efektiivsuse dünaamikat kajastavate näitajatena.

Üksikute kaubandusorganisatsioonide ja toitlustusettevõtete tööviljakuse analüüsil on suure praktilise väärtusega need tööviljakuse näitajad, millede arvestamise aluseks on tegelik tööaeg. Nimetatud näitajad on aluseks tootmistöötajatele töökoormusnormide väljatöötamisel kui ka tööteadusliku organiseerimise abinõude otsingul ja rakendamisel. Siin on tähtsamaks näitajaks toitlustusettevõtte tootmistöötajate (tsehhide lõikes) 1 töötunni tööviljakus nii väärtuselises kui naturaalses väljenduses:

$$T_v = \frac{M_{ot}}{\sum t}, \quad (4.6.)$$

kus M_{ot} - omatoodangu maht (rbl., tk., kg, ts jne.);

$\sum t$ - tootmistööliste tegelik töötundide arv.

Taolist tööviljakuse näitajat on otstarbekohane rakendada ka otseselt tarbijaskonda teenindavate töötajate (ettekandjad, puhvetipidajad jne.) suhtes - 1 töötunnis laekunud arvete summa.

Toitlustusettevõtete tootmistöötajate tööviljakuse väljendamisel üheks näitajaks võiks olla 1 tootmistöötaja töötunni keskmine väärtus. Antud näitaja ei esine niivõrd ettevõtte analüütilise näitajana (erineva kvalifikatsiooni tõttu töötajate tööpanused töötulemusse on erinevad) kui ettevõtte sotsialistliku võistluse näitajana.

4.2.2. Tööviljakuse analüüs ja tähtsamad seosed

Toitlustustöötajate tööviljakuse näitajaid üldriiklikus mastaabis ei planeerita, need esinevad ettevõtte (organisatsiooni) plaani- ja analüütiliste näitajatena. Vaatamata toitlustustöötajate tööviljakuse näitajate lokaalsele iseloomule, on nende analüüs siiski tähtis. Tööviljakuse analüüs on vajalik toitlustusettevõtete (organisatsioonide)

tööjõu kasutamise efektiivsuse seisukohalt, aga samuti ka rea majanduslike seaduspärasuste uurimiseks.

Toitlustustöötajate tööviljakuse näitajate analüüsi üheks eelduseks on toitlustusettevõtete grupeerimine nende tüüpide alusel (restoranid, kohvikud, üldkasutatavad sööklad, kooli-töölissööklad jne.), aga samuti ka grupeerimine kaubakäibe mahu või istekohtade arvu alusel. Erinevate ettevõtete grupeerimine on vajalik selleks, et välja selgitada enam-vähem ühtlastes tingimustes töötavad toitlustusettevõtted.

Toitlustustöötajate tööviljakuse analüüsimisel võrreldakse plaanilist (kui see on olemas) tööviljakuse näitajat tegeliku näitajaga või siis aruandeperioodi tööviljakuse näitajat baasperioodi vastava näitajaga. Saadud suhtarvu nimetatakse tööviljakuse indeksiks:

$$I_{T_V} = \frac{T_{V1}}{T_{V0}} \quad \text{e.} \quad i_{T_V} = \frac{T_{V1}}{T_{V0}} \cdot 100, \quad (4.7.)$$

kus T_{V0} - tööviljakuse tase baasperioodil (plaaniline);
 T_{V1} - tööviljakuse tase aruandeperioodil (tegelik).

Toitlustustöötajate tööviljakuse taseme näitajale avaldavad küllaltki olulist mõju (eriti pikemate perioodide puhul) analüüsitava perioodil toimunud hinnamuutused. Hinnamuutumise mõju kõrvaldamiseks kasutatakse aruandeperioodi kaubakäivet, mis väljendatakse baasperioodi hindades. Toitlustustöötajate tööviljakuse indeks saab järgmise kuju:

$$I_{T_V} = \frac{\sum q_1 p_0}{\sum T_1} : \frac{\sum q_0 p_0}{\sum T_0}, \quad (4.8.)$$

kus $q_1 p_0$ - väljendab tinglikku aruandeperioodi kaubakäivet väljendatuna baasperioodi hindades,
 T_0 ja T_1 - keskmine nimestikuline töötajate arv baas- ja aruandeperioodil.

Toitlustusettevõtete kaubakäibe (omatoodangu) maht sõltub otseselt töötajate tööviljakuse tasemest, aga samuti ka töötajate keskmisest nimestikulisest arvust (või inim-

tööpäevadest). Tähistades vastavad indeksid aruande- ja baasperioodil, saame järgmised valemid:

$$1) \text{ kaubakäibe indeks } i_M = \frac{M_1}{M_0}; \quad (4.9.)$$

$$2) \text{ tööviljakuse indeks } i_{T_V} = \frac{T_{V1}}{T_{V0}}; \quad (4.10.)$$

3) töötajate keskmise nimestikulise arvu indeks

$$i_T = \frac{T_1}{T_0}. \quad (4.11.)$$

Nende kolme indeksi omavaheline sõltuvus väljendub valemis:

$$1) i_{T_V} = \frac{i_M}{i_T}; \quad (4.12.)$$

$$2) i_T = \frac{i_M}{i_{T_V}};$$

$$3) i_M = i_{T_V} \cdot i_T.$$

Toitlustusettevõtete kaubakäibe (omatoodangu) mahu muutumine toimub mitmesuguste tegurite mõjul. Kaubakäibe mahu muutumist vahetult tööviljakuse tõusu (languse) arvel saame arvestada järgmise valemi abil:

$$j_M(T_V) = \frac{M_1 \cdot \frac{M_0}{T_0} \cdot T_1}{M_1 - M_0} \times 100, \quad (4.13.)$$

kus $j_M(T_V)$ - kaubakäibe juurdekasv (alanemine) tööviljakuse tõttu %-des.

Peale toitlustustöötajate tööviljakuse taseme dünaamikat kajastavate näitajate ning tööviljakuse mõju väljaselgitamist kaubakäibe (omatoodangule) on otstarbekohane seostada pikemat perioodi käsitlevates analüüsides toitlustustöötajate tööviljakuse näitaja

- 1) toitlustustöötajate keskmise palgaga;
- 2) toitlustusettevõtete tootmispõhifondide kasutamise efektiivsuse näitajatega.

Toitlustuses, nagu kõigis rahvamajanduse materiaalse tootmise harudes, peab töötajate tööviljakus kasvama mõnevõrra kiiremini kui töötajate keskmine palk. Töötajate tööviljakuse kiirema kasvuga nende palga suhtes tagatakse häireteta laiendatud sotsialistlik taastootmine. Toitlustustöötajate tööviljakuse ja nende keskmise palga dünaamika ning keskmiste kasvutempode võrdlemisel on otstarbekohane kasutada tingkääivet, kuna pikematel perioodidel toimunud kaubakäibe struktuuri muutused moonutavad oluliselt tegelikke proportsioone.

Toitlustustöötajate tööviljakuse tõstmise oluliseks teguriks on ettevõtete pidev varustamine täiuslikumate tootmisvahenditega. Kaasajal on mõeldamatu, et tööviljakuse kasv saavutataks ainult töötajate töö (elavtöö) efektiivsema kasutamise arvel. Põhiline tööviljakuse kasv langeb siiski asjastatud töö (masinad, seadmed) efektiivsemale kasutamisele. On loogiline, et mida täiuslikumalt on toitlustusettevõtted varustatud tootmisvahenditega ning mida efektiivsemalt neid kasutatakse, seda kõrgemad on ka tööviljakuse näitajad.

Toitlustustöötajate tööviljakusele avaldab mõju tööjõu tootmispõhifondidega varustatus. Seda näitajat väljendatakse tootmispõhifondide maksumuse ning töötajate arvu suhtena:

$$F_{\text{varustatus}} = \frac{F_t}{T}, \quad (4.14.)$$

kus $F_{\text{varustatus}}$ - tootmispõhifondide maksumus tuh. rbl. 1 töötajale;

F_t - tootmispõhifondide maksumus tuh. rbl.;

T - keskmine nimestikuline töötajate arv.

Tähtis on rõhutada seda, et tööviljakus peab kasvama mõnevõrra kiiremini kui tööjõu tootmispõhifondidega varustatus (näitajaid võrreldakse nii dünaamikas kui keskmiste

juurdekasvu tempodega). Selle nõude täitmine tähendab fonditootluse suurendamist ehk tootmispõhifondide kasutamise efektiivsuse tõusu.

Ühiskondliku toitlustamise fonditootlus väljendab tootmispõhifondide ühikule osanevat kaubakäibe (omatoodangu) mahtu:

$$F_{\text{tootlus}} = \frac{M}{F_t}, \quad (4.15.)$$

kus F_{tootlus} - tootmispõhifondide ühikule (100, 1000 rubl.) osanev kaubakäibe (omatoodangu) maht.

Toitlustustöötajate tööviljakuse, ettevõtete tööjõu tootmispõhifondidega varustatuse ning fonditootluse vahel on funktsionaalne sõltuvus, mida saab väljendada valemiga

$$T_v = \frac{F_t}{T} \cdot \frac{M}{F_t} \quad (4.16.)$$

Toitlustustöötajate tööviljakuse põhjalikul analüüsimisel tuleks uurida korrelatsioonimeetodil tööviljakuse, tööjõu tootmispõhifondidega varustatuse ja fonditootluse omavahelise seose tihedust.¹ Nimetatud analüüsimeetod on kasutatav suure arvu ettevõtete puhul (vabariik, suurte linnade toitlustusettevõtted jne.). Meie vabariigis puuduvad andmed nimetatud analüüsi tulemuste kohta. Ukraina NIITOP-i andmeil on toitlustustöötajate tööviljakuse ja tööjõu tootmispõhifondidega varustatuse vahelise korrelatsioonikoefitsiendi suuruseks 0,23; fonditootluse ja tööviljakuse vahel aga ainult 0,12.

¹ Korrelatsioon-analüüsi meetodikat vt, С.С.Васильев. ук. раб., стр. 256-267.

² А.И. Кочерга. Использование основных фондов общественного питания. М., "Экономика, 1974, стр. 87-89.

4.2.3. Tööviljakuse tõstmise probleeme toitlustuses

Tööviljakuse kasv on meie ühiskonnas põhiliseks materiaalse tootmise ja rahva heaolu kasvu allikaks. Toitlustuses kui materiaalse tootmise harus on tööviljakuse kasv olnud üks väiksemaid kogu meie rahvamajanduses. Professor S.S. Vassiljevi andmeil suurenes viimase 30 aastaga (1940 - 1970) tööviljakus ühiskondlikus toitlustamises 1,6 korda, samaaegselt toiduainetetööstuses ning jaekaubanduses vastavalt 2,6 ja 2,5 korda.¹ Erinevalt teistest rahvamajandusharudest on ühiskondlikus toitlustamises veel käesoleval ajal kaubakäibe (omatoodangu) juurdekasvu põhilisteks teguriteks töötajate arvu suurendamine. Toitlustustöötajate tööviljakuse tõusu arvel on kaubakäive kasvanud vaid 25 - 30 % ulatuses.²

Madala tööviljakuse peamised põhjused toitlustuses on järgmised:

- 1) toitlustusettevõtetes ei ole õnnestunud efektiivselt (nii ajaliliselt kui ka ruumiliselt) eraldada toiduvalmistamise protsessi üksikuid faase;
 - 2) suur toitlustusettevõtete arv, mis pidevalt kasvab;
 - 3) toitlustusettevõtete suhteline väiksus;
 - 4) traditsioonilised toiduvalmistamise ja säilitamise viisid ei võimalda luua olulisi valmistoitude tagavarasid.
- Toitlustustöötajate töö organiseerimise osapäraks, võrreldes toiduainetetööstusega, on järgmised tegurid:

¹ С.С. В а с и л ь е в. В ногу с развитием социалистического общества. - "Общественное питание", № 4, 1970, стр. 10.

² В.Р. М а х н ю к. Пути повышения эффективности общественного питания. - Тезисы докладов по теме "Социально-экономическая роль и перспективы развития общественного питания". М., 1973, стр. 39.

1) toitlustusettevõtete suuruse ja töötajate arvu mää-
rab "tipptundide" tarbijaskonna kontingent, millest tule-
nevalt töötajate töörežiim on küllaltki ebarütmiline, kuna
tööstuses on tagatud kogu tööperioodi jooksul rütmiline töö-
režiim;

2) toitlustustöötajad ei ole üldreeglina "operatsioo-
nitöölised" ühenimelise toodangu tootmisel nagu tööstusette-
võtetes, vaid osalevad tööpäeva jooksul mitmesuguse kuli-
naartoodangu tootmisel;

3) toitlustusettevõtete kulinaartoodangu maht piirdub
reeglina tarbijaskonna päevase nõudlusega, tööstusettevõtte-
tes toimub aga "tootmine lattu".

Ülalloetletud tegurid tingivad teatud määral objek-
tiivselt madalama tööviljakuse taseme ja selle kasvutempod
kui toiduainetetööstuses. Vaatamata toitlustustöötajate töö-
viljakuse madala taseme teatud objektiivsusele, jääb töövil-
jakuse tõstmine antud rahvamajandusharu esmaseks ülesan-
deks. Doktor A.I. Kotšerga arvestused näitavad, kui 1970.
aastal oli meie maal toitlustuses rakendatud ligi 2 miljo-
nit töötajat, siis meie maa kogu elanikkonna ühiskondliku
toitlustamisega haaramiseks olemasoleva tööviljakuse taseme
juures peab see kasvama vähemalt 7 korda.¹

Tööviljakuse kasvu tegureid on toitlustuses palju, neid
võib jagada järgmisteks gruppideks:

1) materiaal-tehnilist laadi tegurid, mis sõltuvad
tootmise, realiseerimise arengutasemest (masinad, tehnilised
seadmed, kulinaartoodangu säilitamise seadmed jne.);

2) organisatsioonilis-tehnilist laadi tegurid - sõl-
tuvad tootmise realiseerimise ja tarbimise organiseerimise
tasemest (töö organiseerimine, TTO, teenindusvormid, pool-
fabrikaatide tootmine, juhtimisvormid jne.);

3) sotsiaal-majanduslikku laadi tegurid (töötajate
kvalifikatsioon, tööaja kasutamine, töösse suhtumine jne.).

Tööviljakuse tõstmise materiaal-tehnilist laadi tegu-

¹ А.И. К о ч е р г а. Экономические проблемы обществен-
ного питания. М., "Экономика", 1972., стр. 232.

ritele on meil pidevalt tähelepanu osutatud. Nii on kasvanud meil vabariigi tootlustusettevõtete varustatus 1960. - 1973. a. külmseadmetega 3,4 korda, tehnoloogiliste ja mehaaniliste seadmetega aga vastavalt 7 ja 3,5 korda. Toitlustusettevõtete tööviljakuse tõstmise materiaal-tehnilist laadi tegurid ei kindlusta mitte alati loodetud efekti, kuna tootlustusettevõtete seadmeid väikeste tootmismahutude tõttu ei saa rakendada kogu tööaja jooksul. Meie vabariigi baasil tehtud uurimused näitavad, et väikestes ja keskmistes (kuni 120 istekohaga) tootlustusettevõtetes kasutatakse kartulikooremismasinaid 17 - 55, juurvilja- ja lihatsehhide universaalajameid vastavalt 5 - 13 ja 49 - 305 minutit päevas.¹

"Kui põhilistes tööstusharudes tootmisprotsessi mehhaniseerimine ja automatiseerimine võimaldab tõsta töötajate tööviljakust kümneid, isegi sadu kordi, siis ühiskondlikus tootlustamises töö mehhaniseerimine võimaldab tõsta tööviljakust vaid 30 - 40 %."²

Kuni käesoleva ajani on tootlustustöötajate tööviljakuse tõstmise eelduste loomisel tõsiselt tähelepanu pööratud just organisatsioonilis-tehnilist laadi teguritele, iseteenindamise rakendamisele, töö teaduslikule organiseerimisele, ettevõtete üleviimisele tööle poolfabrikaatidega jne.

NLKP Keskkomitee ja NSV Liidu Ministrite Nõukogu 28. veebruari 1959. a. määrusega nr. 182 "Ühiskondliku tootlustamise töö edasisest täiustamisest ja parandamisest" loodi eeldused seni tootlustusettevõtetes kulgenud täieliku tootmisprotsessi ajaliseks ja ruumiliseks eraldumiseks - pandi alus poolfabrikaatide tootmisele. Poolfabrikaatide tsentraliseeritud tootmise vajadust rõhutab asjaolu, et toiduvalmistamisel üle 70 %³ töökuludest on seotud toor-

¹ Н. А а р м а, osundatud teos, lk. 92.

² А.И. К о ч е р г а. Повышение эффективности ..., стр. 109.

³ З. Х о д о р о в а. Организация промышленного производства полуфабрикатов - важное условие производительности труда общественного питания. - Труды МИНХ-а, Вып. 30. М., 1965, стр. 175.

ainete esialgse töötlemisega ning poolfabrikaatide tootmisega.

Ühiskondliku toitlustamise poolfabrikaatidega varustamisel on 2 teed:

1) rahvamajandusharusisene koopereerimine, vabrik-köö-kide ning spetsialiseeritud poolfabrikaatide tsehhide loomine;

2) ühiskondliku toitlustamise koopereerimine toiduainetetööstusega ehk poolfabrikaatide industriaalne tootmine.

Viimase koopereerimistee kasuks räägib asjaolu, et töökulutused 1 tonni poolfabrikaatide tootmisel iniatöötundides on oluliselt väiksemad.¹

	Toitlustusettevõtetes	Toitlustusettevõtete spetsialiseeritud tsehhides	Toiduainete tööstuses
Liha	100,5	49,7	24,2
Kala	30,1	22,8	14,8
Kartul	76,9	53,1	51,5

Meie maal tervikuna on domineeriv rahvamajandusharusisene koopereerimine poolfabrikaatide tootmisel, kuna üle 55 % poolfabrikaatidest toodetakse ühiskondliku toitlustamise süsteemis.

Balti liiduvabariikides domineerib aga koopereerumine toiduainetetööstusega liha- ja kalapoolfabrikaatide tootmisel, kuna siin vastavad tööstusharud on suhteliselt hästi arenenud. Meie maal tervikuna moodustasid 1973. aastaks poolfabrikaadid kasutatud lihast 52,9 %, kalast 33,7 % ning kartulist 21,8 %. Samaks ajaks meie vabariigi riiklikus toitlustuses moodustas kõigist ülalloetletud kaubagrupidest poolfabrikaatide osatähtsus 85 - 90 %. Toodud andmed tõendavad, et poolfabrikaatide rakendamisel toitlustusettevõtete töös ei ole veel kõik raskuspunktid ületatud. Üeldu kehtib ka meie vabariigi kohta.

¹ А.И. К о ч е р г а. Повышение эффективности ... стр. 118.

Poolfabrikaatide rakendamine toitlustusettevõtetes annab majandusliku efekti siis, kui see on süstemaatiline, alati garanteeritud ja kompleksne. Nagu näitavad arvutused, võimaldab toitlustusettevõtete kompleksne varustamine poolfabrikaatidega tõsta kokkade tööviljakust kuni 2 korda ning alandada ettevõtete käibekulusid 2,5 - 3,5 % kaubakäibest.¹

Toitlustusettevõtete garanteeritud ja kompleksne poolfabrikaatidega varustamine on aluseks nn. lõppköögiga toitlustusettevõtete süsteemile. Nimetatud süsteemi ettevõtetes on võimalik vähendada keskmiselt 15 % tootmis-laopindu ning alandada käibekulusid kuni 5 % kaubakäibest.²

Poolfabrikaatide kompleksne kasutamine peab kindlustama ühiskondlikus toitlustamises tööviljakuse tõusu. Nagu näitavad doktor A.J. Kotšerga korrelatsioonimeetodil tehtud arvutused, on toitlustusettevõtete poolfabrikaatidega varustamise ja tööviljakuse taseme vahel korrelatsioon, kuid väike - korrelatsioonikoefitsient 0,180. Ülalöeldu ei ole negatiivseks hinnanguks toitlustusettevõtete tööle poolfabrikaatidega, vaid käesolevat etappi tuleb vaadelda kui üleminekuperioodi kõigi sellest tulenevate edusammude ja puudujääkidega.

Toitlustusettevõtete töö organiseerimine poolfabrikaatidel on tinginud rea uusi tootmis- ja juhtimisvorme.

Tootmisvormidena tuleb eelkõige nimetada spetsialiseeritud poolfabrikaatide tsehhe, vabrik-köökeide ning toitlustamiskombinaatide loomist, juhtimisvormidest aga toitlustuskombinaadi vormi, kus rakendatakse täieliku isemajandamise põhimõtteid. Suurte vabrik-köökeide ja toitlustuskombinaatide loomine meie maal on eelduseks sellele, et toitlus-

¹ А.И. И л ь и н, ук. раб., стр. 44.

²

В.К. С у х а р е в. Перевод предприятий на работу с полу - фабрикатами - основной путь снижения уровня издержек общественного питания. - Научные труды Самаркандского кооперативного института им. Куйбышева. Том 18, М., "Экономика", 1968, стр. 26.

tusettevõtetest kaotada toorainete esialgne töötlemine, järkjärguliselt aga ka kulinaartoodangu tootmise funktsioon. Nad on kulinaartööstuse tekkimise eelduseks, millest meil käesoleval ajal on terav puudus. Kulinaartööstuse ülesandeks peaks olema mitte ainult kaubanduslike, vaid kõikide toitlustusettevõtete ja jaekaubanduse varustamine kulinaarselt töödeldud toodetega, põhiliselt aga sügavkülmutatud valmisroogadega.¹

Kulinaartööstus kui toiduainetetööstuse eriliik peaks arenema meil nii toiduainetetööstuse kui ka ühiskondliku toitlustamise raamides. Tema iseseisvustamine võimaldaks aga eri ametkondade toitlustusettevõtete koondamist tsentraliseeritud juhtimis- ja varustussüsteemiks. Seega võimaldaks kulinaartööstuse loomine luua eeldused ühtse toitlustussüsteemi kujundamiseks meie maal.

Kulinaartööstuse loomine võimaldaks:

- eri rahvamajandusharude toitlustusettevõtete töö organiseerimist võrdsetel alustel - nagu näitavad uurimused, moodustavad haiglates ja lasteasutustes toiduvalmistamise kulud 1/3 kuni pool (42,5 %) toidu maksumusest;
- suhteliselt väiksemate kuludega organiseerida üldkasutatavaid ning elanikkonna tegevuskohajärgseid toitlustusettevõtteid;
- täielikult arvestada tarbijaskonna kontingentide sotsiaalset ja vanuselist koosseisu ning nende töö omapära;
- standardiseerida kulinaartoodangu kvaliteeti.

¹ Sügavkülmutatud roogade kasutamine toitlustusettevõtetes algas kapitalistlikult arenenud maades 60-ndate aastate algul. Nende kasutamise efektiivsust näitab see, et ainult üks suur vabrik-köök on võimeline varustama 1500 - 1600 massilise toitlustamise ettevõtet valmiskaupadega. Lääne majandusteadlaste hinnangul (1967. a.) saavutavad sügavkülmutatud road lähema 10 aasta jooksul massilise toitlustamise ettevõtetes osatähtsuse kuni 40 % (vt. vastavaid artikleid ajakirjast "Проблемы за рубежом").

Kulinaartööstus, mille alglülid meil juba eksisteerivad tootlustuskombinaatide, vabrikköökide, toiduainetetööstuse vastavate tsehhide näol, võimaldab tösta tunduvalt ühiskonnastatud toiduvalmistamise efektiivsust, samaaegselt aga alandada tarbimiskulusid koduses toiduvalmistamises. Ühiskonnastatud toiduvalmistamise käesoleva arenguetapi iseloomustavaks jooneks on toiduvalmistamise tehnoloogilise protsessi esimese osa - toorainetest poolfabrikaatide valmistamise - tsentraliseerimine ning tootlustusettevõtete töö organiseerimine nende kompleksel poolfabrikaatidega varustamisel. Ühiskonnastatud toiduvalmistamise organiseerimise kõrgemaks astmeks on kogu tehnoloogilise protsessi koondamine tööstusesse. Kõrgeltarenenud kulinaartööstus on olulisel määral võimaline asendama traditsioonilist kodust toiduvalmistamist.

Nimetatud protsessi on võimalik esitada skemaatililiselt (vt. tabel 56).

T a b e l 56

Ühiskonnastatud toiduvalmistamise arenguetapid

Astmed	Rahvamajanduse sfäärid			
	Kulinaartööstus	Jaekaubandus	Kõik ühiskondliku toitlustamise harud	Kodumajapidamine
I	-	R	R'	T-O
II	-	-	T-R(J)-O	-
III	T	-	R(J)-O	-
IV	T	R	-	TK-O

kus T - tootmine;

R(J) - realiseerimine (jaotus);

O - tarbimise organiseerimine;

R' - koduköökid, kulinaarkaupluste toodang, mille osa on suhteliselt väike;

TK - tarbimiskulud, mis kaasnevad paratamatult tööstusliku valmisroogade tarbimisega.

Astmed I ja II vastavad põhimõtteliselt meie praegusele ühiskonnastatud ja kodus toiduvalmistamise meetoditele; III ja IV vastavad aga arenenud kulinaartööstusele. Arenenud kulinaartööstuse korral jääks toitlustuses domineerivaks III aste, seda aga eriti elanikkonna tegevuskohajärgsel toitlustamisel, samuti ka laste-, ravi- ja sotsiaalkindlustuse asutustes; kaubanduslikes toitlustusettevõtetes esinevad paralleelselt nii II kui ka III aste, kusjuures ülekaalus on viimane. Koduses majapidamises saab domineerivaks IV aste, kuid säilib ka I aste.

4.3. Toitlustustöötajate töö tasustamine¹

4.3.1. Töötasu olemus

Sotsialismi tingimustes on töötasu ühiskondliku produkti osa rahalises vormis, mis hüvitab vajaliku töö kulu ja mida makstakse vastavalt töö järgi jaotamise printsiibile.

Vaatamata sellele, et ühiskondlikud tarbimisfondid kasvavad kiires tempos, jääb töötasu ikkagi põhiliseks hüvede rahuldamise allikaks.

Töö järgi jaotamise majandusseadus nõuab:

1) tarbeesemete jaotamist töö hulga ja kvaliteedi järgi (vastavalt töötajate kvalifikatsioonile, kogemustele, töötingimustele);

2) võrdset tasu võrdse töö eest, sõltumata töötaja soost, vanusest, rahvusest.

Töö järgi jaotamise majandusseaduse nõuete täitmiseks

¹ Viidatud õpikute kõrval on selle osa kirjutamisel kasutatud järgmisi allikaid: Ю.И. З л о к а з о в. Оплата труда работников торговли и общественного питания. М., "Экономика", 1969. В.С. Л е в ч е н к о. Заработная плата в общественном питании и пути ее совершенствования (на материалах Министерства торговли УССР). Автореферат. Киев., 1971. Н.И. В а с е н и н. ук. раб.

on vaja luua kõigi rahvamajandusharude (s.h. ka toitlustamise) töötajatele sellised majanduslikud tingimused, mis tekitaksid nendes maksimaalse huvi tehnilise progressi, oma kvalifikatsiooni tõstmise ja tööviljakuse tõusu vastu, innustaksid plaani täitma ja ületama, teeninduskultuuri tõstma ning parandama ettevõtte majanduslikke näitajaid. Seega on töötasul sotsialismi tingimustes kaks funktsiooni: 1) materiaalse heaolu tagamine ja 2) materiaalne stimuleerimine.

Majandusreformi tingimustes toimuvad töö tasustamises olulised muutused. Töötasu sõltub mitte ainult individuaalse töö tulemustest, vaid kogu kollektiivi töö efektiivsusest. Nimelt kujuneb töötasu kahe allika arvel: 1) töötasufondist ja 2) materiaalse ergutamise fondist tehtavate väljamaksete arvel. Esimene osa garanteeritakse tarbimisfondiga ja reguleeritakse riigi poolt, teine kujuneb iga ettevõtte kasumieraldiste arvel, sõltuvalt kollektiivi majandusliku tegevuse tulemusest.

4.3.2. Tariifisüsteem ja töötasu vormid

Toitlustustöötajate töötasu põhineb kahel vastastikkus seotud elemendil: tariifisüsteemil ja töötasu vormidel.

Tariifisüsteemi elemendid on tariifimäärad, tariifigraafikud ja tariifi-kvalifikatsiooniteatmikud.

Tariifimäärad annavad võimaluse määrata töötasu suuruse ajahikus (päevas, kuus) vastavalt tariifijärgule. I järgu tariifimäär on kõige väiksem, kusjuures see on diferentseeritud töötingimuste ja rahvamajandusliku tähtsuse järgi.

Tariifigraafikud diferentseerivad töötasu sõltuvalt töötajate kvalifikatsioonist ja töö iseloomust. Tariifigraafik koosneb tariifijärkudest, mis iseloomustavad kvalifikatsiooni taset (mida kõrgem kvalifikatsioon, seda kõrgem tariifijärk) ja neile vastavaist tariifikoefitsientidest, mis näitavad, kui palju antud töö eest tasutakse rohkem, võrreldes lihtsa tööga. Tariifikoefitsiendid äärmiste järkude vahel moodustavad tariifigraafiku diapasooni. See dia-

pasoon ühiskondlikus toitlustamises ja toiduainetetööstuses on 1. jaanuarist 1968. a. 1,35. See tähendab, et kuuenda kategooria töö eest makstakse 1,35 korda rohkem kui esimese kategooria töö eest.

Tariifi-kvalifikatsiooniteatmik sisaldab erinevate tööde tootmiseloomustusi, mis on aluseks kvalifikatsiooni määramisel, omistamisel või tariifijärku kandmisel. Teatmikus formuleeritakse antud ameti ja antud tariifijärgu kohta järgmised üldnõudmised: mida peab minimaalselt teadma, oskama, missuguseid töid peab täitma. Peale selle on iga ameti osas veel erinõuded. Tariifi-kvalifikatsiooniteatmikus toitlustusettevõtte jaoks on sisse võetud 25 ametinimetust. Arvestades töö keerukust (töötaja kvalifikatsiooni) sisaldab teatmik 44 iseloomustust.¹ Töötajale kõrgema kvalifikatsioonijärgu andmine toimub administratsiooni poolt kohaliku ametiühingukomitee nõusolekul, pärast seda kui töötaja on teinud läbi katsed vastavalt kehtivale tariifi-kvalifikatsiooniteatmikule.²

Põhilised töötasu vormid on toitlustamises samasugused nagu teisteski rahvamajandusharudes - tüki- ja ajatöötasu.

Tükitöötasu korral määratakse töötasu suurus tehtud töö hulga ja tükitööhinnetega. Tükitööhinne on töötasu suurus tehtud tööühiku eest. Kasutatakse individuaalseid ja brigaadilisi tükitööhindeid.

¹ Märkus. Teatmikku ei ole sisse võetud administratiiv- ja nooremat teenindavat personali - saali administraatoreid, šveitsereid, riidehoidjaid, liftööre ja teisi töötajaid, kellele makstakse kuupalka. Remondimehaanika töökoja töötajate, elektrikute, san.-tehnikute jt. tasustamine toimub vastavate ametite tariifi-kvalifikatsiooniteatmiku alusel.

² Liiduvabariigi kaubandusministeeriumil on lubatud koostada täiendavad teatmikud kokkade töö tarifytseerimiseks, arvestades nende töö spetsiifikat - rahvusliku köögi iseärasusi.

$$\text{Tükitööhinne} = \frac{\text{vastava järgu päevane tariifimäär}}{\text{päevane jõudlusnorm (rbl., roogades, tk.)}}$$

Tükitöötasu võib olla otsene või tüki-premiaaltöötasu.

Otsene tükitöötasu kasvab proportsionaalselt tehtud töömahuga.

Tüki-premiaaltöötasu erinevus seisneb selles, et töötajad saavad täiendavat preemiat teatud näitajate saavutamisel - kõrge kvaliteedi, plaani täitmise ja ületamise eest jne.

Sõltuvalt ülesande täitmisest osavõtnute arvust eristatakse individuaalset ja brigaadilist tükitöötasu. Tükitöötasu stimuleerib tööviljakuse tõusu, uute töömeetodite ja võistlusmeetodite arengut, loob materiaalse huvitatuse koguseliste näitajate suurendamiseks. Nimetatud töötasuvorm domineeris tootlustamises kuni 1958. aastani ja seda kasutati kokkade, ettekandjate, kassapidajate, einelauamüüjate töö tasustamisel. Pärast 1958. a. hakkas domineerima ajatöötasu.

Ajatöötasu puhul sõltub töötasu tegelikust tööajast ja töötajate kvalifikatsioonist. Nimetatud töötasuvormi kasutatakse nende töötajate kategooriate tasustamisel: 1) kellele töö ei vaja või ei võimalda normeerimist, 2) kellele töökulusid ei saa panna sõltuvusse toodangu mahust. Eristatakse lihtsat ja aja-premiaaltöötasu.

Lihtne ajatöötasu kasvab proportsionaalselt kulutatud tööajaga. Suurus määratakse kas tunni-, päeva-¹ või kuutariifimäärade järgi. Lihtne ajatöötasu ei stimuleeri tööviljakuse kasvu ega töö kvaliteedi parandamist, mispärast seda kasutatakse vähem. Kõige enam on levinud aja-premiaaltöötasu. Nimetatud töötasuvormi korral saavad ergutuse pälvinud töötajad täiendavalt tööaja eest arvestatud töötasule veel preemiaid teatud kvalitatatiivsete ja kvantitatiivsete näitajate eest.

¹ Märkus. Tunni- ja päevatariifimäärade alusel määratav töötasu on erinevatel kuudel erinev. Kuul, kus on tööpäevi rohkem ning töötundide arv suurem, on ka töötasu suu-rem ja väiksema tööpäevade arvu puhul väiksem (veebruar).

4.3.3. Eri töötajate kategooriate töö tasustamise spetsiifika

Kaubandus- ja toitlustustöötajad viidi üle uuele tasustamise süsteemile 1964. - 1965. aastal. Nii suurt ümberkorraldust tasustamises ei olnud siiani kaubanduses läbi viidud.

Kuni uute tingimuste kinnitamiseni oli töötasu kaubanduses ja toitlustamises tunduvalt madalam kui sama kategooria töolistel kerge- ja toiduainetetööstuses. Uue süsteemi sisseviimisega tõsteti kokkade ja teiste töötajate tariifimäärasid, aga ka insener-tehniliste töötajate ametipalgamäärasid. Keskmiselt tõusis töötasu toitlustuses 25 %.

Uue tariifisüsteemiga likvideeriti töötasu erinevused NSV Liidu eri rajoonides. Viidi sisse ainult koefitsiendid töötasudele Kaug-Idas ja Põhja-Euroopas (koefitsiendid 1,2 - 2). Palga ülemmäär nendes piirkondades on 300 rbl. kuus.

Likvideeriti töötasude erinevused sõltuvalt ettevõtte järgust. Ainult järguvälistes restoranides on töötasu 25 % kõrgem. Maa-alustes tingimustes töötajad saavad 10 % kõrgemat töötasu. Toitlustustöötajad, kes valdavad võõrkeeli ja kasutavad neid igapäevases töös, saavad 10 % (üks võõrkeel) ja 15 % (kaks või enam võõrkeelt) kõrgemat töötasu.

Kokkade ja teiste tootmistöötajate¹ töö tasustamisel on valdavaks aja-premiaaltöötasu. Arvestuse aluseks on tariifne tunnitasu, mis on diferentseeritud tariifijärgkude ja toitlustusettevõtte asukoha järgi (vt. tabel 57).

¹ Teiste tootmistöötajate hulka kuuluvad kondiitrid, nõudepesijad, abitöölised, tootmisalajuhatajad, nende asendajad.

Kokkade ja teiste tootmistöötajate
tariifne tunnitasu sööklates (kop.)

Söökla asukoht	Tariifijärk					
	I	II	III	IV	V	VI
Linnades ja töölisasulates	34,4	34,4	35,8	37,2	41,0	46,4
Maa-asulates	34,4	34,4	35,8	37,2	38,7	41,4

Restoranides on tariifne tunnitasu 10 %, järguvälistes restoranides 25 % kõrgem. Meisterkokk ja -kondiiter saavad lisatasu 25 % kuupalgamäärast. Juhataja ülesannete täitmisest lisatasu 20 %.

Individuaal-brigaadilisel väljaõppel viibijad saavad olenevalt õppeaja pikkusest 75,8 ja 90 % minimaalpalgamäärast.¹

Premeerimine toimub 1) töötasufondi ja 2) materiaalse ergutamise fondi arvel. Töötasufondist premeeritakse a) toodangu kõrge kvaliteedi eest - 15 % palgamäärast, b) omatoodangu plaani ületamise eest - igalt ületatud protsendilt 1 % palgamäärast.² Materiaalse ergutamise fondist antakse teisi preemiaid ja autasusid.

Kassapidajatele on kehtestatud kindlad kuupalgad: vanemkassapidaja - 66 rbl., kassapidaja 62 rbl., noorem-kassapidaja 60 rbl. Moskvas ja Leningradis on kuupalgad 10 % kõrgemad.

Ettekandjate, kelnerite töö tasustamine toimub kas individuaalsete tükitööhinnete järgi või sõltuvalt ostjate

¹ 75 % makstakse esimese ja teise väljaõppekuu eest, 80 % kolmanda ja neljanda ning 90 % kõigi ülejäänud kuude eest.

² Kui töö tasustamine toimub tüki-premiaaltöötasuna, siis makstakse preemiat 15 % palgamäärast tingimusel, et omatoodangu plaan on täidetud.

poolt makstud arvete summast. Maksimaalne määr on sel juhul 5 % arve summast. Konkreetne määr kinnitatakse töötingimusi arvestades.

Antud palgasüsteemil on häid külgi. Kiire teenindamise korral suureneb kaubakäive ühe ettekandja kohta ja samaaegselt suureneb ka ettekandja töötasu. Selle töötasuvormi efektiivsust suurendab diferentseeritud protsendi kasutamine ettekandjate töö tasustamisel: kõrgendatud omatoodangu eest ja alandatud ostukaupade eest (viin, vein, õlu jt.). Sellega kõrvaldatakse ettekandjate huvi alkohoolsete jookide müügi vastu.

Einelaupidajate töö tasustamine toimub kas aja-premiaaltöötasu vormis või 100 rbl. kaubakäive kohta kindlaksmääratud tükitööhinnete alusel. Premeerimise kord on nendel töötajate kategooriatel analoogiline. Töötasufondist saavad nad preemiat 3 % iga ületatud kaubakäibeplaaniprotsendi eest (erandiks on kelderid, kelle töötasu on 5 % arvete summast - nemad preemiat ei saa). Premeerimistingimusteks on kõrge teenindamiskultuur. Peale selle saavad kassapidajad, ettekandjad, einelaupidajad preemiaid ka materiaalse ergutamise fondist. Toitlustustöötajate põhikategooriate (kokkade, kassapidajate, einelaupidajate) premeerimine võib toimuda ka ainult ühest allikast, s.t. materiaalse ergutamise fondist; siis lõpetatakse preemiate väljamaksmine töötasufondist. Kuid see võib igal üksikjuhul toimuda ainult NSVL Kaubandusministeeriumi ja Ametiühingute Kesknõukogu loal.

Juhtivate töötajate puhul rakendatakse aja-premiaaltöötasu. Juhtivate töötajate kuupalk sõltub sellest, missugusesse gruppi toitlustusettevõtte kuulub. Kõik toitlustusettevõtted on jaotatud seitsmesse gruppi ja toitlustustrustid kaheksasse gruppi, sõltuvalt kaubakäibeplaanist (vt. lisad 2, 3). Seejuures süstemaatiliselt halvasti töötavad ettevõtted (ei taga kõrget teeninduskultuuri, ei täida omatoodanguplaani) võib viia kaubandusministeeriumi poolt madalasse gruppi. Toitlustusettevõtte juhataja minimaalpalk on 80 - 85 rbl., s.o. nendes ettevõtetes, kus käive on

alla 10 tuh. rbl. kuus. Vagunrestorani direktori kuupalk on 100 rbl., asetäitjal 90 rbl. Kõik juhatajate asetäitjad saavad 10 - 20 % väiksemat töötasu kui juhatajad, direktorid. Juhtivate töötajate preemia oleneb kaubakäibeplaani täitmisest (hindamisel on maha arvatud viina käive), tarbijate kooperatiivides ka kasumiplaani täitmisest.¹

I - IV gruppi kuuluvate tootlustusettevõtete juhtivad töötajad saavad preemiat 7 % iga ületatud protsendi eest, ülejäänud ettevõtte juhtkond 5 %. Preemiaid saadakse ainult materiaalse ergutamise fondist. Erikord kehtib kuni 10 töötajaga tootlustusettevõtete kohta, kus kõik töötajad saavad preemiat 15 % kõrge kvaliteedilise toodangu eest ja 1 % iga plaaniületamise protsendi eest, kusjuures täidetud peak olema omatoodanguplaan.

Ülejäänud töötajatel² on kindlad ametipalgamäärad. Juurdemakseid saavad nad öötundide eest. Premeeritakse õigeaegse ja kvaliteetse töö eest 10 - 20 % ulatuses kuupalgast³ materiaalse ergutamise fondist. Arvesse võttes tööjõupuudust tootlustuses, vajadust kaasa tõmmata ühiskondlikku tootmisse koduperenaisi jt., on tootlustusse õigus tööle võtta töötajaid lühema tööajaga - tasustamine toimub siis tegelikult töötatud aja eest.

4.3.4. Tasustamissüsteemi täiustamise võimalused

Tasustamissüsteemi täiustamise küsimused said eriti aktuaalseks uue majandusliku stimuleerimise korra katsetamise ja juurutamise tingimustes. Uus majandusliku stimuleerimise kord viidi sisse eksperimendi korras 1966. a. 10 suuremas Moskva ja Leningradi ettevõttes ja alates 1968. a. kõikide liiduvabariikide 9 tuhandes ettevõttes. Eksperiment

¹ See on tingimuseks ainult juhataja, tema asetäitja ja pearaamatupidaja premeerimisel.

² Mehaanikud, masinistid, sorteerijad, pakkijad, koristajad, kaubakandjad.

³ Koristajaid, kaubakandjaid premeeritakse sõltumata kaubakäibeplaani täitmisest, teisi ainult plaani täitmisel.

õigustas end. Tulemuseks oli soodne mõju ettevõtte majanduslikule tegevusele, teenindamisele, kaubakäibe kasvule, mittetootlike kulude vähenemisele. Alates 1. jaanuarist 1971 toimus kõigi ettevõtete järkjärguline üleviimine uuele majandusliku stimuleerimise korrale.

Uue majandusliku stimuleerimise korra tingimustes on laiendatud toitlustustrusti direktori õigusi. Nimelt on antud õigus ametiühingukomitee osavõtul lahendada terve rida tasustamise küsimusi: 1) valida töötasu vorm; ainsaks kitsenduseks on nõue, et palgamäärad ja tükitööhinded peavad olema kooskõlas kehtestatud skeemidega, 2) kehtestada töötajate premeerimise kord omatoodangu kasvu, rentaabluse tõusu, teeninduskultuuri parandamise, toidu kõrge kvaliteedi jt. näitajate eest.

Tasustamissüsteemi täiustamise teede määramisel on esmajärguliseks küsimuseks, missugune on kõige efektiivsem töötasu vorm. Õige vormi valik on oluline ka toitlustamise ees seisvate ülesannete lahendamise seisukohalt. Eriti aktuaalseks on viimastel aastatel tõusnud probleem: kas eelistada aja-premiaal- või tüki-premiaaltöötasu. Aja-premiaaltöötasu on hakatud real põhjustel küllalt laialdaselt kasutama viimase 15 aasta jooksul. Kuid sellel töötasu vormil on ka mõningad olulised puudused, mis vähendavad tema stimuleerimisfunktsiooni omatoodanguplaani täitmiseks ja ületamiseks, roogade sortimendi laiendamiseks, eriti töömahukate ja odavate roogade valmistamiseks, nende kvaliteedi parandamiseks.

Stimuleerimisfunktsiooni vähenemise põhjusi näeme mitmeid.

1. Planeerimise praktika, mille kohaselt a) kaubakäibe planeerimine toimub plaanieelsel perioodil saavutatud käibe alusel, arvestamata tegureid, mis mahtu mõjutasid, b) sageli muudetakse plaaninäitajaid aasta jooksul kõrgemalseisva organi poolt.

2. Aja-premiaaltöötasu ei võta üldse arvesse suhet roogade maksumuse ja töökulude vahel roogade valmistamisel. See loob stiimuli väiksema töömahukusega roogade (liharoad)

osa suurendamiseks töömahukamate (juurviljaroad) arvel, mis mõjub halvasti tarbijate nõudluse rahuldamisele.

3. Juhtivate töötajate, insener-tehniliste töötajate ja spetsialistide preemiad ei ole diferentseeritud kaubakäibe struktuuri järgi, seega tekib huvitatus ostukaupade realiseerimise vastu.¹

4. Preemiad ei ole tootmise efektiivsuse stiimuliks sel põhjusel, et need on liiga väikesed.²

Majanduslikult kõige efektiivsemaks loetakse tasustamissüsteemi, mis kõige enam vastab kulutatud töö mahu ja kvaliteedi järgi tasustamise sotsialistlikele printsiipidele, stimuleerib omatoodangu kasvu, sortimendi laiendamist ja kvaliteedi tõstmist, aitab kaasa tööviljakuse kasvule. Efektiivsuse hindamiseks on majandusteadlased viinud läbi spetsiaalseid uurimusi. V. S. Levštenko uurimistulemuste järgi³ on tüki-premiaalsüsteem suurema majandusliku efektiivsusega, sest selle töötasu vormi korral 1) oli keskmine palk ja tööviljakus kõrgem nii restoranides kui sööklates, 2) ületas tööviljakuse diferents keskmise palga suhtelise erinevuse, 3) olid kvaliteedi eest saadavad preemiad suuremad (nii absoluutselt kui suhteliselt), 4) 70 % ettevõtetest saavutasid palgafondi ökonoomiat (aja-premiaalpalga ka-

¹ Juhatajate, tootmisalajuhatajate, tootmistöötajate preemiaid suurendatakse 15 %, kui on täidetud juurvilja ja kartuli töötlemise ülesanne kuus, kuid see ei loo küllaldast stiimulit.

² V.S. Levštenko andmetel oli ühe toitlustustöötaja kuu keskmine preemia Ukraina NSV linnades plaani ületamise eest restoranides 4,15 rbl., sööklates 2,47 ja 3,58 rbl., kõrge kvaliteedi eest vastavalt 4,71, 2,71 ja 3,41 rbl.

³ Võrreldi omavahel kaht ettevõtete gruppi: I grupp - 66 restorani ja sööklad Donetskis, Ždanovis, Makejevkas, Harkovis jm., kus tasustamine toimus aja-premiaalsüsteemi järgi, II grupp - 83 ettevõtet Dnepropetrovskis, Zaporozhes, Kiievis, Harkovis jm., kus kasutati tüki-premiaaltöötasu vormi.

sutamisel 50 % ettevõtetest). Seejuures tuleb rõhutada, et mitte igasugune tüki-premiaalpalgasüsteem ei anna efekti. Käesoleval ajal kasutatakse kõige enam nelja tüki-premiaalpalgavormi, mille tükitööhinded on kindlaks määratud vastavalt 100 rbl. omatoodangu (1), 1 tonni töödeldud tingtooraine (2), 100 tingroa (3) ja kulinaartoodete ja pooltoodete sortimendi (4) kohta.

Konkreetsed uurimused (V.S. Levtsenko) näitavad, et majanduslikult kõige otstarbekamad on sööklatöötajate jaoks Ukraina NII TOP-i poolt väljatöötatud hinded ja ajanormid kulinaar- ja pooltoodetele. Põhimõte seisneb selles, et töötasu arvestamise aluseks on toodangu maht naturaalnäitajates, arvestades ajanorme toodangu valmistamiseks.

Nimetatud tüki-premiaaltöötasu peamised eelised seisnevad alljärgnevas: 1) kajastab kõige õigemini töökulusid (on kõrvaldatud hinna mõju) ja rahuldab sellega täielikumalt töö järgi jaotamise sotsialistliku printsiibi nõudeid, 2) võtab arvesse valmistatava toodangu töömahukuse erinevusi, tugevdab tunduvalt materiaalet huvitatust odavate, kuid töömahukate (juurvilja, tangainete, piima) roogade toodangu suurendamiseks ja sortimendi laiendamiseks. Ukraina NII TOP-i tükitööhinnete juurutamine andis positiivseid tulemusi Donetskis.¹ Nimetatud töötasuvormi sisseviimiseks on vaja uuesti hakata pidama arvestust roogade sortimendi kohta (mitte nelja rca liigi kohta nagu praegu) ja täiustada pooltoodete arvestust. Tüki-premiaaltöötasu majanduslikku efektiivsust silmas pidades soovitatakse NSVL Kaubandusministeeriumi ja Kaubandustöötajate Ametiühingute Kesknõukogu kirjaga 10. juulist 1973. a. laiendada tükitöötasu kasutamise praktikat tootmistöötajatel Ukraina NII TOP-i poolt väljatöötatud ajanormide ja hinnete alusel. Nendes sööklates, kus tüki-premiaalsüsteemi Ukraina NII TOP-i hinnete alusel ei ole otstarbekas kasutada, soovitab V.S. Levtsenko

¹ Seda töötasuvormi kasutanud sööklates kasvas töövilkus ja keskmine palk rohkem kui ülejäänud sööklates, pealegi vähenes seejuures töötajate arv.

aja-premiaalsüsteemi ühendada tükitöötasu elementidega - üleplaanilise omatoodangu eest tasuda kindlaksmääratud protsendi ulatuses, nii nagu seda tehakse mõningates sotsialismimaades.

Nimelt kasutatakse Euroopa sotsialismimaades aja- ja tükipalga puhul laialdaselt nende segavormi, mis ühendab mõlema palgavormi elemente. Olemus seisneb selles, et töötasu on jaotatud kahte ossa: püsiv ja muutuv. Esimene arvutatakse tegelikult töötatud aja ja tariifide alusel, teine sõltub käibe mahust ja kujutab endast protsenti omatoodangu ja ostukaupade müügist.¹ Kuna käesoleval ajal saadavad preemiad oma väiksuse tõttu sisuliselt ei stimuleeri tootlustustöotajaid, siis teeb V.S. Levtsenko ettepaneku tööstootmistöötajatele ja tootmisjuhtidele kvaliteedi eest makstava preemia määra 20 - 25 protsendini tariifimäärade või tükitööhinnade alusel arvatud töötasust (seega nii aja- kui tükitöö korral), kusjuures preemia määrasid võiks liigendada kvaliteedi hinnangu kriteeriumide vahel:

väljaprakeerimiste puudumise korral	7 või 9 %
sanitaar-tehnoloogilise laboratooriumi pretensioonide puudumise korral	10 või 12 %
tarbijate põhjendatud kaebuste korral	3 või 4 %
	<hr/> 20 või 25 %

¹ Märkus. Kõigis Euroopa sotsialismimaades, kus tasustamiseks kasutatakse segavormi, arvutatakse muutuv osa tükitöö koefitsientide alusel:

$$K = \frac{\text{töötasufond}}{\text{käibe}} \cdot 100, \text{ kusjuures}$$

valemi näitajatel on erinevatel maadel erinev sisu. Saksa DV, Poola RV, Ungari RV majanduslikus kirjanduses on avaldatud arvamus mitte orienteeruda koefitsiendi määramisel plaanilisele käibe.

Aja-premiaalsüsteemi järgi töötavatele tootmistöötajatele viia sisse veel kaks täiendavat premeerimistingimust: 1) teiste roogade sortimendiplaani täitmise eest suurendada üleplaani toodangu eest makstava palga määra 15 %, 2) juurvilja- jt. töömahukate roogade plaaniülesannete mittetäitmisel vähendada üleplaani toodangu eest makstava palga määra kuni 50 %. Niisugune premeerimissüsteem suurendab aja-premiaaltöötasu efektiivsust ja suurendab huvi oma toodangu suurendamiseks ja sortimendiplaani täitmiseks.

Tootmisjuhtide töötasu efektiivsuse suurendamiseks soovitatatakse kvaliteedipremia määrade töötamise kõrval sisse viia töötajate atesteerimine kolme kategooriasse olenevalt staažist vastaval ametikohal, haridustasemest, kvalifikatsiooni töötamisest jne. Kuna tootmisjuhtide ametipalk on antud intervallina, siis I kategooriasse kuuluv juht saab minimaalmäära, II - maksimaalmäära, III kategooria tootmisjuht saaks maksimaalmäärale lisaks veel 25 - 30 %.¹

Väikeettevõtete (kuni 10 töötajat) töötajate tasustamise efektiivsuse suurendamiseks on tehtud ettepanek viia ka nemad tükitööle - tasuda nendele protsendina toitlustuskäibest.

Ainult tootmistöötajate ja -juhtide tasustamise täiusdamine ei anna veel head lõpptulemust. Tuleks suurendada ka kelnerite huvitatust omatoodangu realiseerimise suurendamiseks ja teeninduskultuuri parandamiseks. Ajatöötasu ei leia kasutamist kelnerite osas, kuid tükitöötasu esineb kahes vormis: 1) tüki-premiaaltöötasuna, 2) otsene piiramatu tükitöötasu - % arvete summast.

Eriuurimused näitavad (V.S. Levtsenko),² et teine vorm on efektiivsem: kelnerite tööviljakus on kõrgem, restorani plaaniülesannete täitmine parem, kelnerite tegelik arv on

¹ Приказ министра торговли СССР от 27. августа 1968 г. № 149.

² Võrdlus tehti restoranide gruppide kohta: I grupp - tüki-premiaaltöötasu kasutavad, II grupp - otsest piiramatut tükitöötasu kasutavad restoranid.

plaanilisest väiksem. Tulemuseks on kõrgem kuupalk 79 - 116 rbl. (I grupis 84 - 101 rbl.). Kuid otsesel piiramatul tükitöötasul on ka mõningad puudused:

1) stimuleerib ostukaupade müüki (s.h. viina-likööri-toodete müüki), sest nende realiseerimine on väiksema töömahukusega ja kõrgema hinnaga;

2) ei võta arvesse kelneri kvalifikatsiooni, puuduvad stiimulid teeninduskultuuri tõstmiseks.

Nende puuduste ületamiseks on soovitatav:

1) diferentseerida tasu protsent kaubakäibe liikide lõikes, arvestades nende töömahukust ja arvesse võttes seejuures ka kelneri kvalifikatsiooni;

2) vajaduse korral välja jätta viina-likööri-toodete käive, kusjuures võib kasutada siis kõrgemat tasu protsenti ülejäänud realiseerimise osas;

3) ostjate põhjendatud kaebuste jm. pretensioonide korral teha mahaarvamisi töötasust 5 - 10 %.

4.4. Tööjõuplaani koostamine

Tööjõuplaan on toitlustusettevõtte tootmis-kaubandus-plaani osa, mis peab kajastama ettevõtte ees seisvaid ülesandeid tööviljakuse suurendamiseks, omatoodangu kasvuks, selle kvaliteedi parandamiseks, teeninduskultuuri tõstmiseks ning töötasu taseme alandamiseks.

Tööjõuplaani peamisteks elementideks on tööviljakus (T_v), töötajate arv (T) ja palgafond (P). Plaaninäitajate väljatöötamise järjekord määratakse nende näitajate tähtsusega: esimesena määratakse tööviljakuse plaan, selle alusel plaaniline töötajate arv ja seejärel palgafond.

Lähteandmeteks tööjõuplaani koostamisel on:

- nende näitajate analüüsi materjalid plaanieelse aasta kohta,¹

¹ Analüüsinäitajate kohta vt. U. M e r e s t e jt. Kaubandusstatistika II. Tartu, 1973, lk. 52 - 105.

- toitlustuskäibe ja omatoodangu plaan (nii rahalises kui naturaalnäitajates),
- uute seadmete juurutamine,
- tasustamise organiseerimine.

Iseseisval bilansil töötavad toitlustusettevõtted töötavad ise välja ja kinnitavad oma tööjõuplaaninäitajad (töötajate arvu ja koosseisu, palgafondi summas ja % käibest, tööviljakuse). Ettevõtetele, kes ei tööta iseseisval bilansil, kinnitab toitlustustrust palgafondi taseme ja mittekoosseisuliste töötajate palgafondi summa. Ettevõtete juhid võivad iseseisvalt kinnitada vajalikud koosseisud, kasutada määrustes ettenähtud tasustamissüsteeme. Ettevõtetes tehtud arvestused üldistatakse trustis, kus määratakse trusti üldine palgafond summas ja tasemena.

4.4.1. Tööviljakuse planeerimine

Tööviljakust planeeritakse käesoleval ajal ainult põhiliselt iseseisval bilansil töötavates toitlustusettevõtetes. Tööviljakuse planeerimisele ettevõttes eelneb suur ettevalmistustöö. Esiteks määratakse kindlaks tööviljakuse objektiivsed näitajad (vt. eespool). Teiseks analüüsitakse tööviljakust plaanieelsel aastal eelmise aastaga võrreldes, eesmärgiga määrata üksikute tegurite mõju ja leida kasutamata reserve. Seejärel määratakse tööviljakuse plaan arvesse võttes kõrgemalseisva organisatsiooni korraldusi ja olemasolevaid tööviljakuse suurendamise võimalusi. Planeerimisel ei saa orienteeruda ainult aruandeaasta keskmistele, vaid tuleb silmas pidada ka viimaste kuude tulemusi. Kuna tööviljakuse plaan peab olema progressiivne, siis kehtestatakse tööviljakuse plaaniline suurus aruandeaasta keskmisest kõrgem (näiteks võrdsena viimaste kuude tegeliku tööviljakusega). Lõppetapiks on organisatsioonilis-tehniliste abinõude väljatöötamine ettenähtud tööviljakuse kasvu tagamiseks.

Tööviljakuse plaanilise juurdekasvutempo määramiseks

soovitatakse välja arvutada eeldatav tööviljakuse kasv iga kavandatud abinõu osas eraldi. See on töövilkakuse juurdekasvu planeerimine peamiste mõjutegurite kaudu.¹ Teguriteks, mille mõju saab kvantitatiivselt määratleda, on 1) käibe töömahukus, 2) töö mehhaniseerimine, 3) pooltoodete laiem kasutamine, 4) töö parem organiseerimine, 5) tootlustusvõrgu struktuuri muutumine, 6) tööajafondi efektiivsem kasutamine, 7) administratiiv-teenindava personali osa muutumine.²

Kaubakäibe töömahukuse eeldatava mõju (1) töövilkakusele saab välja arvutada järgmiselt:

$$j_1 = \frac{(I_{T_{m_1}} - I_{T_{m_0}}) \cdot 100}{I_{T_{m_0}}}, \quad (4.17.)$$

kus j_1 - töövilkakuse juurdekasvutempo töömahukuse muutumise tõttu;

$I_{T_{m_1}}$ ja $I_{T_{m_0}}$ - töömahukuse indeks vastavalt planeeritaval ja analüüsitaval aastal.

$$\text{Siinkohal } I_{T_m} = \frac{M(\text{ting})}{M} \quad (4.18.)$$

kus $M(\text{ting})$ - tinglik käive tuh. rbl.;

M - kaubakäive tuh. rbl.

Töö edasise mehhaniseerimise (2) mõju leitakse konkreetsete arvutuste alusel. Lähteandmeteks on kasutusele võetavate seadmete nimekiri ja arv, kasutusele võtmise aeg ning iga masina või seadme osas võimsus, s.t. kui suure osa käsitsitööst asendab vastav masin. Siinjuures on oluline märkida, et osa seadmeid (elektripliidid, elektrimarmiid, elektrikeetja) parandavad toidu valmistamise tehnoloogiat,

¹ А.И. Кочерга. Планирование хозяйственной деятельности общественного питания. М., "Экономика", 1970. стр. 78-82

² Alamal toodud planeerimiskäigu paremaks mõistmiseks on lisas 4 toodud näide töövilkakuse plaanilise juurdekasvutempo leidmise kohta mõjutegurite kaudu.

tõstavad tootmise sanitaartehnilist taset, kuid töökulutusi oluliselt ei mõjuta. Tööviljakuse eeldatav juurdekasvutempo töö mehhaniseerimise arvel leitakse kokkuhoitud töötajate arvu suhtena üldisesse töötajate arvusse:

$$j_2 = \frac{\Delta T \cdot 100}{T_0}, \quad (4.19.)$$

kus ΔT - töötajate arvu vähenemine masinate kasutuselevõtu arvel;

T_0 - töötajate arv analüüsitaval aastal.

Pooltoodete kompleksse kasutamise mõju (3) leidmiseks arvutatakse kõigepealt töökulutuste ökonoomia inimpäevades (ΔA) pooltoodete täiendava kasutusele võtmise tõttu.

$$\Delta A = \frac{\Delta P_t \cdot a}{8,2}, \quad (4.20.)$$

sellest $\Delta P_t = P_{t_1} - P_{t_0}$,

kus P_{t_0} ja P_{t_1} - on vastavalt pooltoodete kogus (ü.a. toorainele) analüüsitaval ja planeeritataval aastal tonnides,

a - ajakulu norm 1 tonni pooltoote valmistamiseks inimtundides.

8,2 - ühe tööpäeva keskmine pikkus tundides
(41 : 5 = 8,2).

Tööviljakuse eeldatav juurdekasvutempo pooltoodete täiendava kasutamise tõttu (j_3) leitakse järgnevalt:

$$j_3 = \frac{\Delta A \cdot 100}{A_0}, \quad (4.21.)$$

kus A_0 - üldine töökuulu inimpäevades analüüsitaval aastal.

Töö parema organiseerimise mõju (4) väljatoomiseks on vaja teada analüüsitava aasta tööviljakust kvartalite lõikes. Kui tööviljakus kvartalist kvartalisse suureneb ning see suurenemine pole tingitud käibe sesoonsusest ega muudest objektiivsetest põhjustest, siis võib leida töövil-

jakuse eeldatava kasvu töö parema organiseerimise arvel (j_4) järgmiselt:

$$j_4 = \frac{T_{v \text{ II}}}{T_{v_0}}, \quad (4.22.)$$

kus $T_{v \text{ II}}$ - keskmine tööviljakus analüüsitava aasta II poolaastal,

T_{v_0} - analüüsitava aasta keskmine tööviljakus.

Toitlustusvõrgu struktuuri muutumise mõjul eeldatava tööviljakuse muutumise (j_5) leiame valemist:

$$j_5 = \frac{T_{v(\text{ting})}}{T_{v_0}}, \quad (4.23.)$$

kus $T_{v(\text{ting})}$ - tinglik tööviljakus plaanitaval aastal, mis arvutatakse plaanilisest käibest (M_0) lähtudes ja analüüsitava aasta tegeliku tööviljakuse alusel arvutatud töötajate arvust ($T(\text{ting})$).

$$T_{v(\text{ting})} = \frac{M_1}{T(\text{ting})} \quad (\text{kus } T_{\text{ting}} = \frac{M_1}{T_{v_0}}). \quad (4.24.)$$

Tööviljakuse kasvu üheks oluliseks teguriks on tööaja-fondi parem ära kasutamine. Selle teguri mõjul tööviljakuse eeldatava kasvu väljaselgitamiseks (j_6) leitakse töötajate põhikategooriate¹ eeldatav tööaja kokkuvõid planeeritaval aastal töötingimuste parandamise (vähendab haiguspäevade arvu) ja töödistsipliini tugevdamise (vähendab põhjuseta puudumiste arvu) tõttu:

$$j_6 = \frac{\Delta A_1 \cdot T_v^2}{A_0}, \quad (4.25.)$$

kus ΔA_1 - tööaja kokkuvõid planeeritaval aastal inimpäevades ühe inimese kohta;

¹ Tootmis-, saali- ja kaubandustöötajad.

² Tööaja kokkuvõid arvutatakse töötajate põhikategooriate kohta, sellepärast korrigeeritakse juurdekasvutempot nende osakaaluga üldises töötajate arvus. Nii saadakse juurdekasvutempo ühe keskmise nimestikulise töötaja kohta.

A_0 - töötajate põhikategooriate tööajafond analüüsitava aastal ühe inimese kohta;

$T_p\%$ - põhitöötajate osa analüüsitava aastal töötajate üldarvus.

Tööviljakuse juurdekasvutempot mõjutab ka administratiiv-teenindava personali osa muutumine töötajate üldarvus. Tööviljakuse eeldatav juurdekasvutempo administratiiv-teenindava personali osakaalu muutumise tõttu (j_7) leitakse järgmisest valemist:

$$j_7 = \frac{(T_a(\text{arv.}) - T_{a1}) \cdot 100}{T_0}, \quad (4.26.)$$

kus $T_a(\text{arv.})$ - arvestuslik administratiiv-teenindava personali arv, mis leitakse järgmiselt:

$$T_a(\text{arv.}) = T_{a0} \cdot I_m; \quad (4.27.)$$

T_{a0} ja T_{a1} - administratiiv-teenindava personali arv analüüsitava ja planeeritava aastal;

I_m - kaubakäibe ettenähtud kasvuindeks planeeritavaks aastaks analüüsitava aastaga võrreldes.

Tööviljakuse üldine juurdekasvutempo (J) kujuneb üksikutest mõjuteguritest tingitud muutuste koondtulemusena:

$$J = -j_1 + j_2 + j_3 + j_4 + j_5 + j_6 + j_7^1, \quad (4.28.)$$

kus J - jooksvates hindades kaubakäibe alusel arvutatud tööviljakuse juurdekasvutempo.

Kui välja jätta töömahukuse muutumise mõju (j_1), siis saame tingliku käibe alusel arvutatud tööviljakuse juurdekasvutempo (J_{ting}).

Tööviljakuse planeerimiseks kasutatakse ka normatiivset meetodit. Töö normeerimisel jaotatakse tootmisprotsess operatsioonideks ja viiakse läbi üksikute operatsioonide täitmiseks vajalike ajakulude kronometraaž. Selline normee-

¹ Täpsem oleks J leidmine indeksite korrutisena (mitte juurdekasvutempode summana). Summeerimise meetod on tunduvalt lihtsam ja täiesti sobiv jooksvaks planeerimiseks, sest siis iga teguri mõju ei ületa 2 - 3 % ning tulemused langevad ühte indeksite korrutisena saadud tulemustega.

rimine võimaldab eesrindlike töömeetodite põhjal välja töötada progressiivsed töönormid, leida teid ajakulu maksimaalseks vähendamiseks ja tootmisvõimsuste täielikumaks kasutamiseks. Normeerimistöö lihtsustamiseks on soovitav välja töötada tööviljakuse tüüpnormid. Tüüpnormide järgi saab arvutada vajaliku töötajate arvu ning arvutada nende töökulusid. Tüüpnormid võib kehtestada ühe tootmistöötaja, aga ka ühe töötaja kohta.¹ Normid olenevad 1) toodangu väljelaskest, 2) vahetuste arvust, 3) mehaaniliste seadmete, sealhulgas kartuli- ja juurviljapuhastajate olemasolust, 4) külmseadmete olemasolust, 5) gaasi- ja elektripliitide olemasolust. Nendest esimese tunnuse järgi ongi normid diferentseeritud (vt. tabel 58), teiste tunnuste osas tuleb viia kehtivatesse normidesse sisse vastavad korrektiivid.²

Normid on suuremates ettevõtetes kõrgemad, sest nendes vähenevad tootmisprotsesside kõrgema mehhaniseerituse tõttu mitte ainult põhilised (tehnoloogilise protsessiga seotud ajakulud), vaid ka täiendavad ning vältimatud tööajakulud. Suuremates tootlustusettevõtetes on võimalus kogu tööpäeva jooksul kasutada töötajaid nende kvalifikatsioonile vastavalt, suhteliselt vähem aega kulutada töökohtade ja mehhanismide ettevalmistamiseks.

¹ Normid ühe töötaja (tootmis-, saali-, kaubandustöötaja) kohta määratakse nendes ettevõtetes, kus kõik nimetatud töötajad töötavad ühes brigaadis ja eraldi arvestust tootmistöötajate kohta ei peeta. Normid ühe töötaja kohta on madalamad kui ühe tootmistöötaja kohta.

² Näiteks vähendatakse tööviljakuse normi kahes ja rohkemas vahetuses töötavais ettevõtteis 8 %, kartuli- ja juurviljapuhastajate puudumisel 13 % (s.h. kartulikooremis- masina puudumisel 5 %), külmseadmete puudumisel 3 % ja suurendatakse tööviljakuse normi 4 % gaasi- ja elektripliidi kasutamisel. А.И. К о ч е р г а и др. Планирование....., стр. 62-63.

Ukraina NIITOP-i poolt väljatöötatud tüüpnormid
III kategooria sööklate jaoks

Toodangu välja- lase kuus tuh. tingroogades	Tootmistöö- tajate arv	Ühe tootmis- töötaja norm kuus tuh. tingroogades	Päevane töö- viljakusnorm tingroogades
35 - 47	6 - 8	5,9	230
47 - 80	8 - 12	6,7	260
80 - 105	12 - 14	7,5	290
105 - 144	14 - 18	8,0	310
144 - 204	18 - 24	8,5	330

4.4.2. Töötajate arvu planeerimine

Töötajate arvu planeerimisel on vaja silmas pidada administratiiv-teenindava personali osa vähendamise ning tootmis- ja kaubandustöötajate ratsionaalsema kasutamise võimalusi. Töötajate arv ja koosseis oleneb töö mahust ja struktuurist, iseloomust, ettevõtte töörežiimist, tarbijas-konna teenindamise vormist, tööviljakusest, töö mehhaniseerimisest, toitlustusvõrgu muutustest. Töötajate arvu planeerimiseks võib kasutada mitmeid meetodeid:

1. meetod. Planeerimine kaubakäibeplaani ja ühe töötaja plaanilise tööviljakuse või jõudlusnormi alusel:

$$T = \frac{M}{t_v} \quad \text{ehk} \quad T = \frac{M}{t_v \cdot t_A}, \quad (4.29.)$$

kus T - keskmine töötajate plaaniline arv;

M - plaaniline kaubakäive

T_v, t_v - ühe töötaja plaaniline tööviljakus või jõudlusnorm vastavalt aastas ja päevas;

t_A - ühe töötaja reaalne tööaeg päevades ¹.

Olenevalt tööviljakuse planeerimise meetodist võib seda töötajate arvu planeerimise meetodit nimetada kas normatiivseks või statistiliseks. Kui me töötajate arvu planeerimisel kasutame tööviljakuse tüüpnorme, on tegemist normatiivse meetodiga, kui aga eelmise perioodi analüüsi põhjal ettevõttes endas planeeritud tööviljakuse näitajat, siis statistilisega.

Sel meetodil saab leida kõigi nende töötajate keskmise nimestikulise arvu, kelle tööd saab normeerida ja kelle puhul rakendatakse tükitöötasu, näiteks kondiitritsehhi, juurviljatsehhide töötajate, kelnerite arvu ja tootmis-kaubandusliku kompleksbrigaadi suuruse määramisel. Nimetatud meetodit saab kasutada olenemata sellest, millistes ühikutes on normid kindlaks määratud, kas naturaalses, rahalistes või tingühikutes. Pärast tootmistöötajate üldarvu või tootmis-kaubandusbrigaadi suuruse kindlaksmääramist tehakse arvestus kvalifikatsiooni järgi. Tootmistöötajate optimaalseks struktuuriks soovitab Ukraina NIITOP: VI ja V järguga töötajaid à 13 - 17 %, IV ja III järguga à 18 - 22 %, I ja II järguga kokku 28 - 32 %.² Olenevalt pooltoodete kasutamise astmest, toodangu sortimendist ja tootmise spetsialiseerimisest tuleks neid proportsioone korrigeerida.

2. meetod. Planeerimine ettevõtte töörežiimi, töökohtade, istekohtade arvu, seadmete olemasolu, kehtestatud töögraafikute järgi:

$$T = \frac{T_k \cdot K_{\text{vah}}}{t_A} \cdot t_{\text{ж}}^3, \quad (4.30.)$$

kus T_k - töökohtade arv;

¹ $t_A = 233$ päeva, s.o. 365 päeva - 104 puhkepäeva - 8 pidupäeva - 13 päeva puhkust - 7 päeva põhjusega puudumisi.

² А.И. Кочегаров др. Планирование..., стр. 62.

³ С.С. Васильев. Экономика общественного питания, стр. 271.

- K_{vah} - vahetuste koefitsient;
 t_E - ettevõtte tööpäevade arv aastas;
 t_A - ühe töötaja keskmine tööpäevade arv aastas.

Sel meetodil määratakse kulinaarkaupluse ja väikejae-võrgu müüjate, kassapidajate ja einelauamüüjate, saalikoristajate, nõudepesijate jt. põhiliselt ajatöötasu saavate töötajate arv.

3. meetod. Töötajate arvu määramine tüüpkoosseisude järgi. Kasutatakse põhiliselt administratiivpersonali arvu ja koosseisu määramiseks. Tüüpkoosseisude määramise aluseks on kas kaubakäibe aastaplaan (toidubaaride, kohvikute, teemajade kohta) või keskmine toodanguplaan kuus (sööklates). Restoranidele, mis kaubakäibe mahult ja töötingimustelt ei vasta tüüpkoosseisudele, määratakse administratiivpersonali suurus individuaalselt.

4.4.3. Palgafondi planeerimine

Palgafondi planeerimisel on väga suur tähtsus kasumi-plaani majandusliku põhjendatuse seisukohalt. Viimane on reaalne ainult sel juhul, kui see on põhjendatud kolme plaaniga, s.o. kogutulu, käibekulude ja palgafondi plaaniga.

Palgafond planeeritakse kõikides ettevõtetes, sõltumata nende majandusliku iseseisvuse astmest. Palgafondi planeerimisel tuleb silmas pidada, et

- kõik koosseisulised töötajad saaksid tehtud tööle ja kvalifikatsioonile vastavat palka;¹
- tõuseks toitlustustöötajate materiaalne heaolu, s.t. et suureneks keskmine palk;

¹ Mittekoosseisuliste töötajate töötasud arvestatakse eraldi, kuna neid ei kanta käibekulude töötasu kirjesse, vaid vastavatesse teistesse kulukirjetesse. Näiteks mittekoosseisuliste laadijate töötasu arvestatakse transpordikuludes, mittekoosseisuliste remonditöötajate töötasu jooksva remondi kuludes jne.

- tööviljakuse kasv ennetaks keskmise palga kasvu.

Planeeritakse 3 näitajat:

- 1) palgafond summas,
- 2) palgafondi tase - % käibest,
- 3) keskmine palk.

Esimeses järjekorras planeeritakse palgafond summas. Planeerimise seisukohalt on õige jaotada palgafond kahte ossa: põhitöötasu ja juurdemaksed, kuna nende suurust mõjutavad eri tegurid (vt. tabel 59).

Põhitöötasu planeerimise metoodika oleneb töötasu vormist. Aja-premiaaltöötasu vormi korral leitakse põhitöötasu planeeritud töötajate arvu ja kuupalga alusel. Nii toimub administratiivpersonali, saali- ja kaubandustöötajate palgafondi planeerimine. Köögitöötajate kui tükitöötasu saajate põhipalga arvutamise aluseks on:

- 1) omatoodangu plaaniline käive või tingkäive,
- 2) keskmine tükitööhinne 100 rbl. käibe või 100 rbl. tingkäibe kohta.

Viimase leidmiseks arvutatakse kõigepealt ühe köögitöötaja keskmine päevane tariifimäär (kaalutud keskmisena, kaaludeks on töötajate arv).¹ Keskmine tükitööhinne 100 rbl. käibe kohta leitakse, kui päevane tariifimäär korrutatakse 100-ga ja jagatakse päevase jõudlusnormiga. Köögitöötajate põhipalgafond ($P_{\text{köögit}}$) leitakse järgmiselt:

$$P_{\text{köögit}} = \frac{M_{\text{ot(pl)}} \cdot h}{100}, \quad (4.31.)$$

kus h - tükitööhinne 100 rbl. käibe või 100 rbl. tingkäibe kohta;

$M_{\text{ot(pl)}}$ - plaaniline omatoodangu käive või tingkäive.

Analoogiliselt on keskmine tükitööhinne 100 rbl. käibe

¹ Vajadus keskmise leidmise järele tuleneb sellest, et köögitöötajate kvalifikatsioon on erinev ning iga kvalifikatsioonijärgu eest on ette nähtud erinev päevane tariifimäär.

Palgafondi plaan toitlustusettevõtetes

	Kuu- palk rbl.	Tööta- jate arv	Palga- fond aas- tas	s.h. kvarta- lite lõikes I II III IV
I. Töötasu palgamäärade ja tükitööhinnete järgi				
1. Administratiivpersonal	x			
direktor				
direktori asetäitja				
vanemraamatupidaja				
2. Köögitöötajad hinnete järgi				
3. Saalitöötajad	x			
nõudepesijad				
koristajad				
4. Kaubandustöötajad	x			
müüjad				
.....				
5. Kokku	x			
6. Sotsiaalkindlustuse summadest makstav tasu haiguspäevade eest	x			
II. Juurdemaksed	x			
1. Preemiad	x			
kokad	x			
kassapidajad, müüjad	x			
muud töötajad	x			
2. Tükitööliste puhkuse- tasu	x			
3. Tasu öösel töötamise eest	x			
4. Tootmisõppe või prakti- kantide juhendamise tasu	x			
5. Tasu meisterkoka, -kon- tiitri nimetuse eest	x			
6. Muud juurdemaksed ¹	x			
Kokku palgafond	x			

¹ Tasu ületunnitöö ja pidupäevadel töötamise eest, kel-
neritele lisatasu võõrkeelte valdamise eest jt.

kohta ja käibeplaan aluseks ka kelnerite palgafondi planeerimisel. Kuna põhitöötasu planeeritakse töötajate keskmise nimestikulise arvu alusel, siis on vaja planeeritud summast maha arvata sotsiaalkindlustuse summadest makstav tasu haiguspäevade eest. Mahaarvestuse suuruseks on määratud 2 %. Põhitöötasu planeeritakse aastaks, kvartalite lõikes.

Juurdemaksete hulgast moodustavad kõige suurema osa preemiad. Vastavalt kehtivale korrale makstakse preemiaid palgafondist ainult kokkadele, kondiitritele, kelneritele, kassapidajatele, müüjatele. Preemiasummade planeerimine on komplitseeritud järgmistel asjaoludel: 1) osa preemiaid makstakse plaani ületamise eest, mida loogiliselt ei saa planeerimisel ette näha, 2) aastaplaani täitmise või mittetäitmise juures saavad paljud töötajad preemiat kuuplaanide ületamise eest (ebaühtlane plaanitäitmine üksikutel perioodidel ja ettevõtetes), 3) paljud töötajad, kes ületavad plaaniülesandeid, jäetakse preemiast ilma või vähendatakse preemiaid muude premeerimistingimuste mittetäitmise tõttu (kaebuste olemasolu, tootmisdistsipliini rikkumine).

Seoses sellega soovitavad majandusteadlased kasutada keskmisi protsente preemiasummade määramisel: kokkadel ja kondiitritel 15 %, kassapidajatel ja ülejäänud töötajatel 10 % põhipalgafondist.¹

Puhkusetasu arvestatakse eraldi ainult tükitöötasu saavatel töötajatel, s.o. põhiliselt kõõgitöötajail. Puhkusetasu planeerimise aluseks on põhipalgafond ja puhkuse pikkusele vastavalt diferentseeritud protsendimäärad² (vt. tabel 60).

¹ А.И. К о ч е р г а и др. Планирование ..., стр. 99.

² Tabelis toodud palgamäärad on ümber arvutatud põhipalgafondile. Need on 5,6 ja 8 % üldisest palgafondist. Vt. А.И. К о ч е р г а и др. Планирование ..., стр. 99-100.

Puhkusetasu arvestus

Puhkuse pikkus päevades	Tööta- jate arv	Aastane põhipalga fond	Puhkusetasu	
			% põhipalgast	summas rbl.
15			5,6	
18			6,7	
24			9,0	

Kokku

Ülejäänud juurdemaksed leitakse otseste arvestuste teel tööseadusandluses ja tasustamiseeskirjades fikseeritud määrade alusel.¹

Põhipalgafondi ja juurdemaksete summa annabki meile plaanilise palgafondi. Siis leitakse palgafondi tase ja keskmine palk:

$$P_{\%} = \frac{P \cdot 100}{M} \quad \text{ja} \quad p = \frac{P}{T}, \quad (4.32.)$$

kus P - palgafond,

$P_{\%}$ - palgafondi tase,

M - käive,

T - töötajate arv,

p - keskmine palk.

¹ Üüsel töötamise eest on lisatasu 1/6 tunnimäärast iga töötunni eest. Meisterkoka, -kondiitri nimetuse eest juurdemaks 25 %. Ettevõttes väljaõppel olijate juhendamise eest 10 (1 õpilane), 15 (2 õpilast) ja 20 % (3 ja enam); tootmispraktika juhendamise eest 10 % (1 - 2), 15 % (3 - 4), 20 % (5 - 6), 30 % (9 - 10 praktikanti). Ületunnitööde eest lisatasu 50 %, pidupäevadel töötamise eest 100 %.

5. KOGUTULU, KÄIBEKULUD JA KASUM TOITLUSTUSES

5.1. Kogutulu

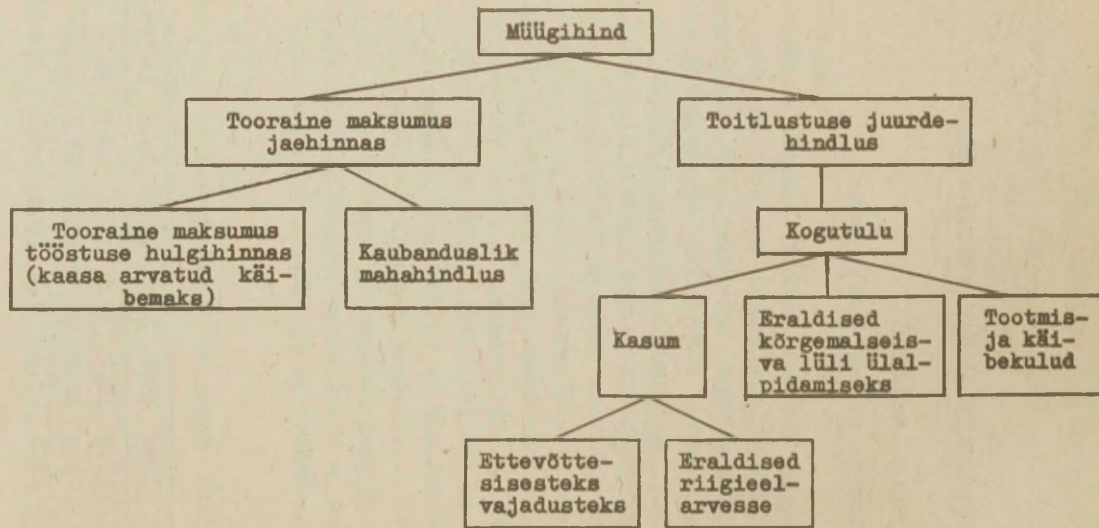
5.1.1. Kogutulu olemus toitlustuses

Toitlustuse kogutulu kujutab endast uuesti loodud väärtuse rahalist väljendust, mis esineb kui vahe realiseerimisest saadud tulemi ja ostetud tooraine ning kaupade väärtuse vahel. Kogutulu arvel hüvitatakse tootmiskulud ja moodustatakse kasum (vt. joonis 4). Realiseerimiskulude hüvitamiseks saavad jaekaubandusettevõtted kaubanduslikku mahahindlust. Toitlustusettevõtete jaoks on kaubanduslik mahahindlus ebapiisav kulude hüvitamiseks, kuna peale realiseerimiskulude tekivad toitlustuses veel tootmis- ja tarbimise organiseerimise kulud. Täiendavate kulude hüvitamise allikaks toitlustuses on juurdehindlus. Üldine realiseeritud kaubandusliku mahahindluse ja toitlustuse juurdehindluse summa kujutab endast toitlustuse kogutulu (vt. tabel 61). Kogutulu allikate struktuurile avaldavad otsest mõju kaubandusliku mahahindluse ja toitlustuse juurdehindluse määra muutmine, toitlustuskäibe ja toitlustusvõrgu struktuuri nihked.

T a b e l 61

Kogutulu allikad Eesti NSV toitlustuses

Kogutulu allikad	1960	1965	1970	1971	1972	1973
Kogutulu milj. rubl.	10,8	16,7	30,1	31,3	32,8	34,2
s.h. juurdehindlus	8,3	12,8	21,4	22,2	23,6	26,3
mahahindlus	2,5	3,9	8,7	9,1	9,2	7,9
Juurdehindluse osa kogutulus %	76,8	76,6	71,1	70,9	72,0	76,9



Joonis 4. Kogutulu kujunemine ja kasutamine toitlustusettevõttes.

Erinevates tootlustusettevõtete kategooriates on see proportsioon spetsiifiline.

Nagu jaekaubanduses, nii kasutatakse ka tootlustuses kaubanduslikku mahahindlust jaehinnast kulude katmiseks ja kasumi moodustamiseks. Kaubanduslike mahahindluste diferentseerimise printsiibid on ühesugused jaekaubanduse ja tootlustuse jaoks. Mahahindlused on diferentseeritud: 1) kaubagruppide lõikes, 2) sõltuvalt ettevõtete, organisatsioonide asukohast (kaugusest transpordi sõlmpunktidest - linn, maa, kaug- ja mägirajoonid; Kaug-Põhi ja nendega võrdsustatud kaug- ja mägirajoonid, s.h. eraldi linn, maa, eripiirkonnad). Kuni 1966. a. olid kaubandusliku mahahindluse määrad toidukauplustele ja tootlustusettevõtetele ühesugused, alates 1. I 1966 aga erinevad, sest siis viidi sisse kolmas diferentseerimise tunnus, mille kohaselt: a) Raudtee TVO¹, sõjaväekaubastu, b) isemajandavate tootlustusettevõtete ja c) ülejäänud kaubandusettevõtete ja -organisatsioonide jaoks hakkasid kehtima erinevad mahahindluste määrad. Kõige kõrgemad määrad on isemajandavatel tootlustusettevõtetel, aga ka TVO ja sõjaväekaubastu süsteemi kuuluvatel ettevõtetel (vt. tabel 62).

T a b e l 62

Kaubandusliku mahahindluste määrad NSV Liidu linnades² (tooraine maksumusest jaehinnas)

Kaubagrupid	TVO, sõjaväekaubastu	Isemajandavad tootlustusettevõtted	Ülejäänud
Liha	12,0	12,0	9,0
Vorst	8,0	8,0	6,0
Kala	8,0	12,0	8,0
Või	7,5	10,0	5,0
Jahu	14,0	14,0	12,0
Suhkur	7,0	15,0	6,0

¹ Tööliste Varustamise Osakond.

² Peale nimetatute kehtestati kõrgemad määrad veel margariinile, kondiitrisaadustele, tubakatoodetele.

Stabiilse rentaabluse tagamiseks viidi 1. VII 1967 läbi teistkordne kaubandusliku mahahindluse määrade tõstmine. Mahahindluste suurendamine 1966 - 1967. a. oli väga suure tähtsusega seoses tootlustustöötajate palga suurendamisega (1965. ja 1968. a.) 1. I 1970. a. tõsteti veelkord mõningate kaupade kaubanduslike mahahindluste määrasid (jahu, suhkur, õlu, tubakatooted). Mahahindluse määrade tõstmine on tähtsaks teguriks tootlustusettevõtete rentaabluse suurendamisel ja valmistoodangu hindade alandamisel. 1. VII 1970. a. vähendati kaubanduslike mahahindluste määrasid neil alkohoolsetel jookidel, mille jaehinda tõsteti.

Peale kaubandusliku mahahindluse annavad hankijad tootlustusettevõtetele täiendavaid mahahindlusi ettenägematute kulude ja kadude hüvitamiseks - suitsulihale, kala-kaupadele (kui saabuvas suures tükis, aga realiseeritakse tükeldatult), kalamarjale, povidlole (kui saabuvas purkides, tünnides) jne.

Kuigi mahahindluste taset toorainele ja ostukaupadele on püütud ühtlustada, on see ostukaupadel ikkagi veel kõrgem ja 1972. a. andmeil toorainel keskmiselt 10 % ning ostukaupadel 14,2 %.¹

Juurdehindlus on valmistoodangu müügihinna element. Tema vajadus on tingitud sellest, et kaubanduslikud mahahindlused, mis on ette nähtud käibekulude hüvitamiseks, ei kata tootmiskulusid ja tarbimise organiseerimisega seotud kulusid. Nende kulude katmiseks ja kasumi saamiseks tehakse juurdehindlusi toodangu maksumusele jaehinnas. Juurdehindluse tase tootlustuskäibes moodustab keskmiselt 13 %, s.h. omatoodangul 14,5 %, ostukaupadel 11 %. Juurdehindlused diferentseeritakse: 1) sõltuvalt tootlustusettevõtte kategooriast (kas ettevõtte kuuluvad kõrgemasse, I, II või III

¹ Я.С. С т о л я р о в. Рентабельность и формирование и пути повышения. - "Общественное питание", 1974, № I, стр. 19.

kategooriasse),¹ kusjuures kõige kõrgemad juurdehindluse määrad on kõrgema kategooria ettevõtetes, kõige madalamad III kategooria ettevõtetes. Jaotamine kategooriatesse toimub vastavalt ettevõtte tüübile, osutatavate teenuste iseloomule, teenindatavale kontingendile ja kulude osalisele hüvitamisele tootmis- ning õppeasutuste poolt; 2) iga kategooria sisemuses vastavalt toodangu töötlemise töömahukusele: a) tooraine- ja kaubagruppide lõikes. Vastavalt kehtivale korrale kehtestatakse juurdehindluse määrad üksikutele toorainegruppidele sõltumata sellest, missuguste roogade (esimeste, teiste, kolmandate roogade, suupistete jne.) valmistamiseks neid kasutatakse.² Põhitoorained on jaotatud 2 - 4 gruppi iga toitlustusettevõtte kategooria piires: Eesti NSV kooperatiivses toitlustuses on jaotatud 2 gruppi (vt. lisa 5), Vene NFSV-s 4 gruppi,³ b) omatoodangu liikide lõikes. Sellist diferentseerimismoodust kasutatakse Eesti NSV riiklikus toitlustamises (vt. lisa 6).⁴

¹ Kõrgemasse kategooriasse kuuluvad parimad Moskva, Leningradi, liiduvabariikide pealinnade restoranid, I - ülejäänud restoranid, vagun-restoranid, kohvikud, teatrieinelaad, II - ülejäänud kohvikud, üldkasutatavad sööklad, toidubaarid, III - elanikkonna tegevuskohajärgsed toitlustusettevõtted, kooli-, töölissööklad jt.).

² Käesoleval ajal on säilinud juurdehindluste diferentseerimine roogade järgi ainult Usbeki NSV-s. Sellisel juhul on igal toorainel erinev juurdehindluse määr, sõltumata tema kasutamisest kas lõunarooegade või kulinaartoodete valmistamiseks.

³ Kõige kõrgema juurdehindluse määraga realiseeritakse produktid, mis reeglina alluvad kuumtöötlusele (kartul, juurvili, kala, jahu jt.), madalam juurdehindluse määr on kehtestatud lihtsat kulinaarset töötlust vajavatele produktidele (vorstitooted, suitsuliha jt.). II kategooria toitlustusettevõtete jaoks on esimese toorainegrupi juurdehindluse määr 35 %, neljanda grupi jaoks 15 % (vahepealsetel 27 ja 20 %). Vt. Ф.Я. Успенский и К.Д. Волков, ук. пао., стр. 220-221.

⁴ Juurdehindluste määrad on igas liiduvabariigis erinevad. Näiteks Leedu NSV KM süsteemis on kõrgema kategooria ettevõtetes juurdehindlus 45 %, I kategooria ettevõtetes 36 %, aga TK süsteemis juurdehindlus kuni 22 %. Tellitud roogadele on kõrgendatud juurdehindlused KM süsteemi kõrge-

Nende mõlema liigituse juures kasutatakse tellitud või portsjonroogadele kõrgemat juurdehindlust. Mõningates Liiduvabariikides täiendavat juurdehindlust portsjonroogadele ei kasutata (Läti NSV-s, ka mõningates Eesti NSV restoranides), kusjuures nendes restoranides sõltuvad kulinaartoodangu hinnad realiseerimisajast: päeval realiseeritakse valmisroad II kategooria ettevõtete jaoks kehtestatud hindadega, aga õhtutundidel kõrgema juurdehindlusega. Roogade kojuviimisel alandatakse müügihinda 10 %, abonementtoitlustamisel 3 %. Ostukaubad võib jagada 3 gruppi: kaubad, mis müllakse jaehinnas, s.t. ilma juurdehindluseta, nagu leib, sai, ostetud pirukad, mahlad, tubakatooted, tuletikud (ei allu kulinaarsele töötlusele ja on väikese kulumahukusega säilitamisel ja realiseerimisel) ja jäätis (kõrge kaubanduslik mahahindlus); b) kaubad, mis müüakse toitlustusettevõtetes juurdehindlusega, nagu puu- ja tsitrusviljad, alkoholit joogid (vt. lisad 5, 6); c) kaubad, mis realiseeritakse vastavalt toitlustuse jaoks kehtestatud hinnakirjadele: õlu, alkohoolsed joogid. Eesti NSV-s kehtib praegu ENSV Kaubandusministeeriumi käskkirj nr. 18 h, 26. juunist 1970. a.¹

Vaadeldud ajavahemikul (1960 - 1973) on toitlustuse kogutulu Eesti NSV-s kasvanud 23,4 milj. rbl. võrra (vt. tabel 61). Kogutulu muutumist on põhjustanud kaks põhilist tegurit: 1) toitlustuskäibe maht ja 2) kogutulu tase.

Nagu näitavad konkreetsed arvutused,² on põhiline osa,

ma kategooria ettevõtetes 20 %, I. kategooria ettevõtetes 15 %, II kategooria ettevõtetes 10 %, aga TK süsteemis selliseid täiendavaid juurdehindlusi ei kasutata. Vt. Б. В е н г р а у с к а с. Проблемные вопросы осуществления экономической реформы в общественном питании (на примере Литовской ССР). Автореферат. Вильнюс, 1972, стр. 16.

¹ Alkohoolsetele jookidele on kinnitatud kindlad juurdehindluse määrad: viinale ja nastoikale - 50 %, konjakile 25 %, veinile ja šampanjale - 20 %, likööri- ja toodetele 30 %.

² Lähteandmed arvutusteks on järgmised: β_0 (1960) = 17,92 %, β_1 (1973) = 23,77 %, M_0 (1960) = 62,0 milj. rbl., M_1 (1973) = 133,4 milj. rbl.

ä.o. 16,4 milj. rbl. kogutulu kasvust saavutatud tootlustuskäibe kasvu tulemusena:

$$\Delta K_t(M) = \frac{\beta_0 \times \Delta M}{100} = \frac{17,92 \times 91,4}{100} = 16,4 \text{ milj. rbl.}, (5.1.)$$

kus $\Delta K_t(M)$ - kogutulu muutumine tootlustuskäibe kasvu mõjul;

β_0 - kogutulu tase 1960. a.;

ΔM - tootlustuskäibe juurdekasv aastail 1960 - 1973 ($\Delta M = M_1 - M_0$).

Ülejäänud osa kogutulu kasvust, s.o. 9 milj. rbl., on toimunud kogutulu taseme tõusu tulemusena:

$$K_t(\beta) = \frac{\Delta \beta \times M_1}{100} = \frac{5,85 \times 153,4}{100} = 9,0 \text{ milj. rbl.}, (5.2.)$$

kus $K_t(\beta)$ - kogutulu muutumine kogutulu taseme muutumise mõjul;

$\Delta \beta$ - kogutulu taseme muutumine aastail 1960 - 1973 ($\Delta \beta = \beta_1 - \beta_0$);

M_1 - tootlustuskäibe 1973. a.

5.1.2. Kogutulu tase ja seda mõjutavad tegurid

Maha- ja juurdehindlused kehtestatakse protsentides tooraine maksumusest jaehinnas. Kogutulu taseme leidmiseks tuleb need protsendid ümber arvutada müügihinna suhtes. Ümberarvutuseks on järgmine valem:¹

$$\beta = \frac{(h_m + h_j) \times 100}{100 + h_j}, (5.3.)$$

kus β - kogutulu taseme % müügihinnast;

h_m - kaubanduslik maha hindluse % tooraine maksumusest jaehinnas;

h_j - juurdehindluse % tooraine maksumusest jaehinnas.

¹ А.И. К о ч е р г а и др. Планирование ..., стр. 154.

Kogutulu suuruse väljendamisel suhtarvuna on väga suur tähtsus analüüsi ja planeerimise seisukohalt, sest kogutulu tase on orgaaniliselt seotud käibekulude ja rentaabluse tasemega. Keskmist kogutulu taset mõjutavad peale maha- ja juurdehindlusmäärade veel kaubakäibe struktuur (omatoodangu ja ostukaupade vahetegur), omatoodangu ja ostukaupade detailsortiment, realiseerimiskoht (ettevõtte tüüp, profiil, kategooria), tootmise organiseerimise vormid (töö pooltoodetel, spetsialiseerumine, koostöö, teenindusettevõttega), teenindusvormid (roogade väljastamine koju, abonement-toitlustamine) jt. tegurid.

Suurt mõju keskmisele kogutulu tasemele avaldab kaubakäibe struktuur, omatoodangu ja ostukaupade vahetegur. Kuna keskmine juurdehindluse määr on omatoodangul kõrgem, siis on ka kogutulu tase omatoodangul kõrgem kui ostukaupadel ja omatoodangu osatähtsuse suurenemisel kasvab kogutulu tase. Arengutendentsina esineb seaduspärasus, et kogutulu tase omatoodangul süstemaatiliselt alaneb, aga ostukaupadel mõnevõrra tõuseb. Omatoodangu kogutulu taseme alanemist on põhjustanud hinnakujundamise printsiibi muutmine (1956 - 1957)¹, alandatud juurdehindlusmäärade rakendamine päeval realiseeritavale omatoodangule enamuses liiduvabariikides (1958 - 1960), liha-, lihasaaduste ja või juurdehindlusmäärade alandamine (1962), kulinaarikaupade toitlustuskäibe oluline suurenemine viimastel aastatel (nendes realiseeritava omatoodangu juurdehindlusmäärade on mõnevõrra madalamad toitlustusettevõtetest). Ostukaupade kogutulu taseme mõningane tõus on tingitud veini- ja viinatoodete juurdehindlusmäärade suurendamisest.

Omatoodangu kogutulu taseme süstemaatilise alanemise ning ostukaupade kogutulu taseme mõningase suurenemise tõttu nende vaheline diferents väheneb ja moodustab käesoleval

¹ Roa toorainekomplekti maksumusele tehtavate juurdehindluste asemel võeti kasutusele juurdehindlused kaupadele, tooraineliikidele.

ajal umbes 1,3 - 1,4 : 1.¹ Kuna otseselt ei ole võimalik arvestada kogutulu taset eraldi omatoodangule ja ostukaupadele, siis soovitatavad majandusteadlased leida kogutulu taseme tootlustuskäibe koostisosadele järgmise valemi abil²

$$\beta_{0t} = \frac{100 \times \beta \times a}{c(a - 1) + 100}, \quad (5.4.)$$

kus β_{0t} - kogutulu tase omatoodangul %;

β - kogutulu keskmine tase %;

c - omatoodangu osakaal %;

a - tootlustuskäibe koostisosade kogutulu tasemete vaheline proportsioon (mis on erinev ettevõtete kategooriate lõikes).³

Kogutulu tase on kõrge kondiitritsehhis toiduainete-tööstuse retseptide põhjal valmistatud kondiitritoodetel. Seoses sellega on kondiitritsehhide olemasolu tootlustusettevõtete juures tähtsaks rentaabluuse suurendamise allikaks.

Kogutulu taseme suuri kõikumisi põhjustab ostukaupade detailsortimendi muutumine, kõige enam viina, likööri, veinotoodete, õlle (kõrgema kogutulu tasemega) ja leiva (madalama kogutulu tasemega) osakaalu muutumine tootlustuskäibes. III kategooria ettevõtetes, kus õlut ja viina ei müüda, kus leiva osa on aga ostukaupade hulgas suurem, on ostukaupade kogutulu keskmine tase tunduvalt madalam. Nagu näitavad spetsiaalsed uurimused, on kogutulu tasemes olulisi erinevusi ühe ja sama ettevõtte kategooria piires. Seda põhjustab ettevõtte tüüp ja profiil. Näiteks elanikkonna tegevuskohajärgsete tootlustusettevõtete hulgas on sööklate

¹ А.И. Кочерга, Я.С. Столяров, Б.Г. Лазарев, ук. раб., стр. 156.

Märkus. 1950. a. oli Ukraina NSV-s see diferents 2,1 : 1.

² Я.С. Столяров, Себестоимость, цена и прирост в общественном питании. М., "Экономика", 1971., стр. 178.

³ Arvestuste kohaselt on see suhe III kategooria ettevõtetes 1,5 : 1, II - 1,3 : 1 ja I - 1,2 : 1, kusjuures väike erinevus I kategooria ettevõtetes on seletatav põhiliselt veini- ja viinatoodete kõrge juurdehindlusmääraga. Vt. Я.С. Столяров, Цена и рентабельность в общественном питании. М., "Экономика", 1967. стр. 140-141.

kogutulu tase 22 - 23 %, einelaudades 14 - 15 %.¹ Erinevus-
te põhjusi on kaks:

- 1) omatoodangu osakaal on sööklates tunduvalt kõrgem;
- 2) einelaudades realiseeritava omatoodangu hulgas on suurem osakaal madalama juurdehindlusmääraga toor-
ainegruppidel.

Kogutulu tase oleneb väikejaevõrgu olemasolust (vt. tabel 63).

T a b e l 63

Kogutulu taseme alanemine väikejaevõrgu
olemasolu mõjul %²

Ettevõtte kategooria	Väikejaevõrgu osa toitlustuskäibes		
	1 %	6 %	10 %
III	0,09	0,5	0,9
II	0,13	0,8	1,3

Kogutulu taseme alanemine on tingitud sellest, et väi-
kejaevõrgus realiseeritakse põhiliselt ostukaupu, mille ko-
gutulu tase on madalam kui omatoodangul. Samaaegselt tuleb
märkida, et väikejaevõrgu kogutulu tase on kõrgem kui ostu-
kaupade kogutulu tase põhitoitlustusettevõttes, sest suur
osakaal on väikejaevõrgu käibes jäätisel, alkoholivabadel
jookidel.

Pooltoodete kasutamine omatoodangu valmistamisel alan-
dab tunduvalt kogutulu taset. Veelgi olulisemalt mõjutab ko-
gutulu taset spetsialiseerimine, kitsalt spetsialiseeritud
ettevõtete osa toitlustuskäibes.

Kogutulu tase on erinev roogade väljastamisel kojuvii-
miseks, realiseerimisel kooli einelaudades, abonementtoit-
lustamisel, mistõttu teenindusvormide muutumisel muutub ka
kogutulu tase. Kõigi nende mõjutegurite erineva koondmõju

¹ Я. С. С т о л я р о в. Цена и рентабельность в обще-
ственном питании. М., "Экономика", 1967, стр. 140-141.

² Там же, стр. 156.

tulemusena ongi kogutulu tase üksikutes liiduvabariikides ja kaubandussüsteemides erinev (vt. tabel 64).

T a b e l 64

Kogutulu taseme hälbimine liiduvabariikide
ja kaubandussüsteemide lõikes %

Piirkond	1971	1972	KM süsteem	s.h. TK süsteem	TVO süsteem
NSV Liit	22,69	22,79	23,57	20,70	22,26
Eesti NSV	23,37	23,64	23,67	23,75	20,72
Maksimaalne kogutulu tase	24,24 (Läti NSV)	24,22 NSV)	25,09 (Läti NSV)	22,72 (Läti NSV)	25,67 (Turkmeeni NSV)
Minimaalne kogutulu tase	20,15 (Armeenia NSV)	20,82	21,92	17,03 (Usbeki NSV)	16,60 (Tadžiki NSV)
Maksimaalse ja minimaal- se taseme erinevus ± %	4,09	3,40	3,17	5,69	9,07

Kõige kõrgem on NSV Liidus tervikuna kogutulu tase Kaubandusministeeriumi süsteemis, kuigi Eesti NSV-s ületab alates 1971. aastast ETKVL-i kogutulu tase KM taseme.

1970. aastaks kaubandussüsteemide-vaheline kogutulu taseme diferents vähenes oluliselt 1965. aastaga võrreldes (vt. tabel 65), mida võib lugeda positiivseks tendentsiks, kuna vähenes ka erinevus rentaabluse tasemetes. Viimastel aastatel on aga kasvanud süsteemidevahelised erinevused nii kogutulu kui ka rentaabluse tasemetes, mis viitab kaudselt mahahindluste ja juurdehindluste süsteemi edasise täiustamise vajadustele.

Kogutulu tase Eesti NSV tootlustuses
süsteemide lõikes %

Kaubandus- süsteemid	1960	1965	1970	1971	1972	1973
Eesti NSV toot- lustuses	17,92	20,20	23,57	23,37	23,64	23,77
s.h. KM-i süsteem	19,12	20,47	23,83	23,57	23,67	23,77
ETKVL-i süsteem	16,00	19,80	23,02	22,97	23,75	24,04
TVO süsteem	15,04	15,04	21,59	21,49	20,72	20,16
Süsteemidevaheline diferents (punkti- des):						
kogutulu tasemes	4,08	5,43	2,24	2,12	2,95	3,88
rentaabluse tasemes	2,87	2,12	1,40	1,52	1,60	1,58

5.1.3. Kogutulu planeerimine

Kogutulu planeeritakse aastaks kvartalite lõikes nii absoluutsummas (tuh. rubl.) kui ka tasemenäitajana (% tootlustuskäibesse). Kogutulu tase on arvestuslik näitaja: seda ei kinnitata kõrgemalt poolt. Vaatamata sellele on kogutulu planeerimisel väga suur tähtsus, sest muidu ei saa majanduslikult põhjendatult planeerida ka kasumit. Lähteinformatsiooniks kogutulu planeerimisel on:

- analüüsi materjalid plaaniperioodi kohta, mis näitavad kogutulu suurust mõjutanud tegureid ning reserve kogutulu suurendamiseks;
- kaubanduslike mahahindluste ja juurdehindluste kehtestatud määrad;
- roogade ja kulinaartoodete valmistamiseks kasutatava tooraine plaaniline struktuur;
- omatoodangu osatähtsus tootlustuskäibes planeeritava aastal ja teiste kogutulu taset mõjutavate tegurite eeldatavad muutused plaaniperioodil.

Kogutulu planeerimine toitlustusettevõttes¹

Tooraine ja kau- pade ni- metused	Tooraine kulu aas- tas tuh. rbl.	Kaubanduslik mahahindlus		I kategooria		II kategooria		III kategooria		Juurde- hindluse üldsumma			
		%	tuh.rbl.	toor- aine kulu	juurde- hindlus	toor- aine kulu	juurde- hindlus	toor- aine kulu	juurde- hindlus	tuh.rbl.			
				%	tuh. rbl.	%	tuh. rbl.	%	tuh. rbl.				
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	v.1=v.4+ +v.7+v.10												v.13=v.6+ +v.9+v.12
1. Kokku	Σ v.1		Σ v.3	Σ v.4		Σ v.6	Σ v.7		Σ v.9	Σ v.10		Σ v.12	Σ v.13
2. Ostja- tele teh- tav maha- hindlus roogade kojuvii- misel	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Σ r.2

$$K_{to} = \Sigma v.3 + \Sigma v.13 - \Sigma r.2,$$

$$\beta_o = \frac{K_{to} \times 100}{M_o},$$

(5.5.)

kus K_{to} , β_o - kogutulu plaaniline summa ja tase;
 M_o - toitlustuskäibe plaan.

¹ Märkus. Näitena on toodud kogutulu arvutus I kategooria toitlustusettevõttes, kellele alluvad filiaalidena II ja III kategooria ettevõtted.

Kuna enamasti on juurdehindlused kehtestatud protsentides tooraine ja kaupade maksumusse jaehinnas, siis on kogutulu planeerimise põhiliseks meetodiks kogutulu planeerimine tooraine ja kaupade planeeritud kulu ning kehtestatud kaubanduslike mahahindluste ja juurdehindluste määrade alusel (vt. tabel 66). Nimetatud meetodi kasutamisel on vaja arvesse võtta 3 asjaolu: 1) enamikel juhtudel on ühe isemajandava tootlustusettevõtte koosseisus erineva kategooriatunnusega ettevõtteid, ka väikejaevõrk, kulinaarkauplused. Sellisel juhul peab toimuma kogutulu arvestus üksikute kategooriate lõikes eraldi, sest juurdehindluse määrad on erinevad; 2) tootlustusettevõtetele on ette nähtud mõningaid täiendavaid kaubanduslikke mahahindlusi hankijate poolt, dotatsioonid, kulude hüvitamist, aga esineb ka mitmeid mahaarvamisi ostjate kasuks (roogade kojuviimisel, abonementtootlustamisel) - nende osas tuleb teha eraldi arvestus; 3) kuna vein, viin, likööri-viinatooted avaldavad suurt mõju üldisele juurdehindluse tasemele, siis on soovitatav need kaubad välja tuua eraldi ning teha täiendavad arvestused kogutulu keskmise taseme korrigeerimiseks. Kuna niisugused arvestused on töömahukad, siis soovitatakse seda meetodit kasutada ainult ettevõtetes, mis ühendavad ühe kategooria ja profiiliga filiaale, ning ekspluatatsioonitavates uutes ettevõtetes. Enamiku olemasolevate ettevõtete jaoks soovitatakse kasutada kogutulu planeerimise lihtsustatud meetodit - kogutulu plaanilise taseme määramine plaanisel perioodil väljakujuenenud taseme ja keskmist taset mõjutavate tegurite alusel.¹ Põhilisteks teguriteks, mille kvantitatiivne mõju on kõige suurem ning olemasolevate arvandmete põhjal arvutatav, on 1) tooraine ja kaupade struktuuri muutumine, erineva kategooriaga filiaalide osatähtsus-

¹ Nimetatud meetodit on siinkohal tutvustatud Ukraina teadlaste järgi: Vt. А.М. Кочерга, Я.С. Столяров, Б.Г. Лазарев. ук. пао., стр. 179-184. Meetodi olemuse paremaks mõistmiseks on toodud konkreetne näide lisa 7.

se muutumine tootlustusettevõtte kogukäibes; 2) kondiitritoote tootmise ja realiseerimise suurenemine; 3) piima müügi organiseerimine ilma juurdehindluseta; 4) pooltoodete müügi suurendamine kulinaarkauplustes. Lihtsustatud meetodi järgi planeerimisel võib tinglikult eristada kaht etappi: 1) määratakse kõigi nimetatud tegurite koondmõju alusel kogutulu keskmine tase planeeritavaks aastaks; 2) planeeritakse kogutulu tase kvartalite lõikes arvesse võttes omaoodangu osa aastasisest hälbimist.

Kõige olulisemalt mõjutab kogutulu taset tooraine ja kaupade struktuuri muutumine. Struktuurimuutused (1) võivad nii suurendada kui vähendada kogutulu taset. Mõju väljatoomiseks soovitavad Ukraina majandusteadlased määrata kõigepealt see mõju III kategooria ettevõtetes järgmiselt:

$$j_{1a} = \beta(\text{ting}) - \beta_0, \quad (5.6.)$$

kus j_{1a} - kogutulu taseme muutumine struktuurimuutuste mõjul;

$\beta(\text{ting})$ - kogutulu keskmine tinglik tase plaaniperioodil (arvutatud analüüsiperioodi maha- ja juurdehindlusmäärade järgi);

β_0 - kogutulu keskmine tase analüüsiperioodil.

Edasi määratakse mõju II kategooria ettevõttes (j_{1b}).

Uurimistulemuste põhjal on selgunud, et II kategooria ettevõtetes on analoogiline tooraine struktuuri muutumise mõju 1,25 korda kõrgem: $j_{1b} = j_{1a} \times 1,25$ (5.7.)

Keskmine mõju isemajandava tootlustusettevõtte kohta tervikuna leitakse kaalutud keskmisena, kusjuures kaaludeks on ettevõtte kategooriate käibed või osatähtsused käibes:

$$\bar{j}_1 = \frac{M_a j_{1a} + M_b j_{1b}}{\sum M}, \quad (5.8.)$$

kus M_a - III kategooria ettevõtete käibeplaan (või plaaniline osakaal);

M_b - II kategooria ettevõtete käibeplaan (või plaaniline osakaal).

Kogutulu keskmise taseme muutuses (j_1) kajastub üheaegselt nii tooraine grupisisese struktuuri kui ka omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju. Viimase osa selles muutuses leitakse järgmiselt:

$$j_1(c) = c \times k, \quad (5.9.)$$

kus c - omatoodangu osatähtsus tootlustuskäibes %;

k - kogutulu taseme muutus, kui omatoodangu osakaal tõuseb 1 % võrra. Analüüsi andmetel on see 0,04 - 0,06 %.

Ülejäänud osa j_1 -st on tingitud tooraine struktuuri muutumisest. Kui isemajandava tootlustusettevõtte koosseisus on kulinaarakauplus, siis oleneb selle kogutulu arvestus vastavas liiduvabariigis kehtestatud juurdehindluse määradest. Kui realiseerimine kulinaarakaupluses toimub III kategooria ettevõtte juurdehindlusega, siis võib kulinaarakaupluse lülitada III kategooria ettevõtte hulka.

Nimetatud kogutulu arvestuse meetodika võimaldab määrata kogutulu taseme plaaniperioodiks küllaldase täpsusega. Kuid selles meetodikas on üks oluline tinglikkus: III kategooria kogutulu arvestamisel iga ettevõtte grupi jaoks (näiteks III kategooria ettevõtete jne.) lähtutakse tooraine ja kaupade sortimendist ja struktuurist, mis on välja kujunenud isemajandava tootlustusettevõtte kohta tervikuna. Erinevates ettevõtete kategooriates on aga tooraine struktuur mõnevõrra erinev. Omatoodetud kondiitritooteid, mis on valmistatud toiduainetetööstuse retseptide järgi (2), avaldavad soodsat mõju kogutulu tasemele, sest nendel toodetel on jaehinnad kõrgemad kui tootlustuse müügihind. Mõju leitakse järgmiselt:

$$j_2 = \frac{\Delta Ot_{(k)} \times x}{M_1} \Delta h_{j(k)}, \quad (5.10.)$$

kus $\Delta Ot_{(k)}$ - kondiitritoote tootangu juurdekasv planeeritavaks aastaks;

$\Delta h_{j(k)}$ - hälve kondiitritoote ja isemajandava tootlustusettevõtte keskmise kogutulu taseme vahel;

M_1 - tootlustusettevõtte käibeplaan.

Piima müümine ilma juurdehindluseta (3)* alandab ettevõtte keskmist kogutulu taset. Selline müük toimub juhul, kui ettevõtte söökla väljastab talongide alusel tasuta piima tervist kahjustavates tingimustes töötajaile. Piima eest maksab administratsioon jaehindades, muidu müüakse piim aga III kategooria ettevõtetes 10 % juurdehindlusega.

$$j_3 = \frac{M_p \times 9,1}{M_1}, \quad (5.11.)$$

kus M_p - piima müük ilma juurdehindluseta tuh. rbl.;

9,1 - juurdehindluse % müügihinda (kui jaehinda on 10 %, siis müügihinda 10 : 1,10 = 9,1 %).

Kogutulu taset alandab pooltoodete müügi suurendamine kulinaarkauplustes (4) sel juhul, kui kulinaarkauplustele kehtestatud juurdehindluse määr on madalam kui III kategooria ettevõtetes. Mõju leitakse järgmiselt:

$$j_4 = \frac{(Pt_1 - Pt_{(arv)}) \cdot \Delta h_j(pt)}{M_1}, \quad (5.12.)$$

kus Pt_1 - pooltoodete müügiplaan plaaniperioodiks;

$Pt_{(arv)}$ - pooltoodete arvestuslik käive, mis leitakse analüüsitava aasta käibe (Pt_0) ja omatoodangu plaanitud kasvuindeksi (I_{0t}) alusel

$$(Pt_{(arv)} = Pt_0 \cdot I_{0t});$$

$\Delta h_j(pt)$ - pooltoodete juurdehindluse erinevus (\pm % jaehinnast) söökla omatoodangu keskmisest juurdehindlusest.

Kogutulu plaaniline tase (β_1) leitakse järgmiselt:

$$\beta_1 = \beta_0 + j_1 + j_2 - j_3 - j_4. \quad (5.13.)$$

Kogutulu planeerimisel kvartalite lõikes võetakse arvesse muutusi tootlustusvõrgus, sesoonsust. Kui mingeid olulisi muutusi plaaniperioodil ette näha ei ole, siis soovitatakse kasutada lihtsustatud meetodit. Meetodi ole-

mus¹ seisneb selles, et kõikepealt leitakse iga kvartali kohta kogutulu esialgne tase ($\beta_{(alg)}$), lähtudes kogutulu tasemest plaanieelsel aastal (β_0) ning kogutulu taseme muutumise indeksist (I_β). Viimane kujutab endast planeeritava aasta ja plaanieelse aasta kogutulu tasemete suhtarvu

$$I_\beta = \frac{\beta_1}{\beta_0} .)$$

$$\beta_{(alg)} = \beta_0 \times I_\beta . \quad (5.14.)$$

Teiseks leitakse kogutulu taseme korrektiiv (j):

$$j = (\Delta c_I - \Delta \bar{c}) \times k, \quad (5.15.)$$

kus Δc_I - omatoodangu osatähtsuse muutumine I kvartalis eelmise aastaga võrreldes;

$\Delta \bar{c}$ - omatoodangu osatähtsuse keskmine muutumine aastas eelmise aastaga võrreldes;

k - paranduskoefitsient (vt. eespool lk.198.).

Lõpuks leitakse kogutulu korrigeeritud plaaniline tase kvartalite lõikes:

$$\beta_1 = \beta_{(alg)} + j . \quad (5.16.)$$

5.2. Toitlustuse käibekulud

5.2.1. Käibekulude klassifikatsioon

Sotsialistlikus ühiskonnas toimub kauba tootmine ning kaubaringlus, mis tingivad niisuguste majanduslike kategooriate teket nagu tootmis- ja käibekulud. Nende kulude teke on paratamatu, kuna kauba tootmine ja selle realiseerimine nõuab teatud ühiskondlikke töökulusid.

Toitlustuses nimetatakse tootmis- ja käibekuludeks nii elava kui ka asjastatud töö kulusid rahalises väljenduses,

¹ Meetodi olemuse paremaks mõistmiseks on toodud planeerimise näide lisas 7 punkt 2.

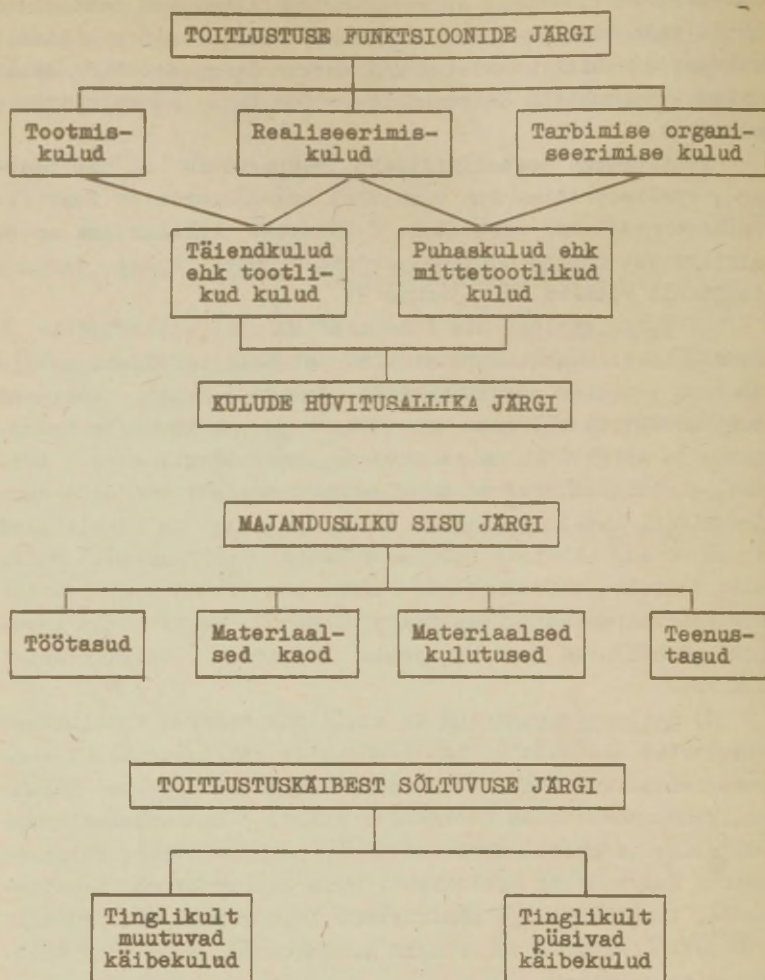
mis on vajalikud toitlustusettevõtete kaubakäibe realiseerimiseks. Toitlustuses esinevad kulud õigustavad end mitte ainult majandusliku efekti (kasumi) näol, vaid põhiliselt sellega, et ühiskonnastatud kulinaartoodangu tootmine annab tunduvat kokkuhoidu ühiskondlikus töös kogu rahvamajanduse mastaabis.

Toitlustuse spetsiifiliseks iseärasuseks on nii tootmis-, realiseerimis- kui tarbimise organiseerimise funktsioonide orgaaniline seostatus. Tulenevalt toitlustuse spetsiifilistest funktsioonidest, võime viimase kulud jaotada tinglikult kolmeks (vt. joonis 5).

1. Tootmiskulud, mis koosnevad kulutustest tööjõule ja materiaalsele ressurssidele, arvestamata toitlustuses kasutatava tooraine omahinda. Siia kulude gruppi kuuluvad tootmistööliste töötasud, toorainete ja pooltoodete transpordi- ja säilituskulud, kulutused tehnoloogiliseks kütteks, tootmis põhifondide ning tehnoloogiliste seadmete amortisatsioon, väikevahendite kulumine ning hooldamiskulud, mis on seotud vahetult kulinaartoodangu tootmisega. Peale selle kantakse tootmiskulude hulka osa ladude ja baaside ning haldusaparaadi ülalpidamiskuludest. Toitlustuse tootmiskulud hõlmavad enam kui poole kõikidest toitlustamise kuludest.

2. Realiseerimiskulud on kulud, mis tekivad toitlustusettevõtetes omatoodangu ja ostukaupade realiseerimisel. Realiseerimiskulude hulka kuuluvad kaubandustöötajate töötasud, kaubandusruumide hooldamise kulud, kaubandusseadmete hooldamise ja amortisatsioonikulud, reklaamikulud, väikevahendite kulumine ja hooldamine. Siia kuulub ka osa baasideladude, transpordi- ja administratiivpersonali ülalpidamiskuludest. Nimetatud kululiigid moodustavad 25 - 30 % toitlustamise kuludest.

3. Tarbimise organiseerimise kulud. Siia kuuluvad ettekandjate, administraatorite, nõudepesijate töötasud, kaubasaalide põhivahendite amortisatsioon, vastavate väikevahendite kulumine jt. kululiigid.



Joonis 5. Toitlustuse käibekulude klassifikatsioon.

Toitlustuse käibekulud sisaldavad kahte liiki kulutusi, mida eristatakse nende hüvitusallika alusel. Esimesse liiki kuuluvad kulud, mis on seotud tootmisprotsessi jätkamisega või siis selle lõpetamisega käibesfääris, s.t. kulutused, ilma milleta ei ole võimalik tarbimist organiseerida: omatoodangu valmistamine, transpordikulud, kaupade pakkimine, kaupade säilitamine jne. Need materiaalsed kulutused on vältimatud, need suurendavad kauba väärtust, luues uue tarbimisväärtuse. Täiendkulud hüvitatakse väärtuse arvelt.

Teise grupi moodustavad kulutused, mis on seotud omatoodangu ja ostukaupade ostu ning realiseerimisega, s.t. on seotud väärtusvormi vahetusega. Neid kulutusi nimetatakse puhaskuludeks ja need ei võta osa uue tarbimisväärtuse loomisest. Puhaste käibekulude osatähtsus on toitlustuses suhteliselt väiksem ning seoses tarbijaaskonna teenindusvormide ratsionaliseerimisega näitavad need pidevat kahanemistendentsi. Puhtad ringluskulud hüvitatakse toitlustuse või teiste materiaalse tootmise harude kasumi arvel.

Toitlustamise tootmis- ja ringluskulud arvestatakse ning planeeritakse toitlustusettevõtete igapäevases töös koos, kuna praktiliselt on küllaltki raske eristada kulusid, mis kuuluvad puhtalt ainult tootmisele, tarbimise organiseerimisele ning kaubakäibele. Ülaltoodud käibekulude liigitus on eelkõige teoreetilise tähtsusega (üksikute teenindusvormide efektiivsuse, pooltoodete rakendamise, ettevõtete tüüpide efektiivsuse jne. uurimisel).

Toitlustuse käibekulusid võib jaotada nende majandusliku sisu poolest nelja gruppi:

- 1) toitlustusettevõtete töötajate töötasude kululiik hõlmab üle 60 % ühiskondliku toitlustamise käibekuludest;
- 2) materiaalseste kulutuste gruppi kuuluvad kulutused küttele ja elektrienergiale, nõude ja väikeinventari kulumine, põhivahendite amortisatsioon, kulutused jooksvaks remondiks. (ehitusmaterjalide maksumus) jt. kulutused;
- 3) materiaalsed kaod tekivad toorainete, valmistoodangu ja ostukaupade säilitamisel, realiseerimisel, tootmisel

ning transportimisel; väikeinventari, lauanõude, taara, majandusmaterjali mahakandmisel;

4) teenustasud teistele rahvamajandusharudele hõlmavad üüri, kütte, valgustuse, veevarustuse ja muude kommunaalteenuste tasu, transpordikulud jmt.

Toitlustusettevõtted tasuvad peale ülalloetletud kulu liikide, mille suunitluseks on omatoodangu valmistamine ja kaubakäibe realiseerimine, veel administratiiv-halduskulusid ning laokulusid. Administratiiv-halduskulud kujutavad endast kõrgemalseisvate haldusorganite (kaubastu, kaubandusvalitsus jne.) kulusid, laokulud aga kaubaladude, baaside, materiaal-tehnilise varustuse jt. organite kulutusi.

NSV Liidu ja Eesti NSV põhiliste kaubandusorganisatsioonide ühiakondliku toitlustamise käibekulude tase üksikute kuluartiklite lõikes 1972. a. kajastub tabelis 67.

T a b e l 67

Käibekulude tase kulukirjete lõikes NSV Liidu ja
Eesti NSV toitlustuses 1972. a.
(% toitlustuskäibest)

Jrk. nr.	Kulukirje nimetus	NSV Liit	Eesti NSV
1	2	3	4
1.	Transpordikulud	1,54	1,10
2.	Töötasud	12,76	12,24
3.	Eraldised materiaalse ergutamise fondi	0,08	0,51
4.	Põhivahendite amortisatsioon, üürid	0,95	1,08
5.	Hoonete, ruumide ja inventari korrashoiukulud	0,87	0,97
6.	Jooksva remondi kulud	0,42	0,66
7.	Eririietuse ja väikeinventari kulumine	0,84	1,14
8.	Lauanõude kulumine	0,31	0,34
9.	Küte, elektrienergia	0,79	0,68

1	2	3	4
10.	Külmsesadmete korrashoiu- ja kaupade säilitamise, sorteerimise kulud	0,24	0,32
11.	Reklaamikulud	0,03	0,04
12.	Krediit	0,02	0,01
13.	Kaupade normatiivsed kaod	0,12	0,06
14.	Kaupade ülenormatiivsed kaod	0,02	0,04
15.	Taara kulud	0,11	0,07
16.	Taara kaod	0,02	0,03
17.	Kaadri ettevalmistamise kulud	0,33	0,14
18.	Ohutustehnika kulud	0,02	0,01
19.	Muud kulud	1,27	1,25
	Kokku	20,74	20,69
20.	Administratiiv-halduskulud	0,50	0,32
21.	Laokulud	0,12	0,27
	Kulud kokku	21,36	21,28
	Plaan	21,26	20,91

Analüüsi ja planeerimise praktikas jaotatakse toitlustuse käibekulusid veel tinglikult muutuvateks ja tinglikult püsivateks kuludeks. Muutuvate e. proportsionaalselt muutuvate kulude hulka loetakse transpordikulud, töötasud, küttekulud tootmiseks, toorainete ja kaupade kaod normatiivide piirides ning taara kaod. Nimetatud kulud on otseses sõltuvuses kaubakäibe- (omatoodangu-) plaani täitmisest. Püsivate e. stabiilsete kulude hulka kuuluvad ruumide üürid, kulutused ruumide ja inventari korrashoiuks, amortisatsioonikulutused, jooksva remondi jt. kulutused. Nimetatud kulutused ei sõltu otseselt kaubakäibe mahu muutustest, seega on nad küllaltki oluliseks käibekulude suhtelise kokkukohi allikaks.

Toitlustuses nagu jaekaubanduseski kasutatakse ettevõtete ja organisatsioonide majandusliku tegevuse analüüsimisel ja planeerimisel käibekulude taseme näitajat kaubakäibesse. Käibekulude absoluutsumma, mis ei ole seostatud

vastava kaubakäibega, ei oma omaette analüütilist tähtsust. Toitlustusettevõtete käibekulude tase on üheks tähtsamaks kvalitatatiivseks näitajaks, mis iseloomustab ettevõtete majanduslikku tegevust. Käesoleval ajal ei planeerita toitlustusettevõtete käibekulusid kõrgemalseisvate organite poolt, vaid see toimub toitlustusettevõtetes endis. Seega uue planeerimise korra kohaselt lasub ökonoomilise töö põhiraakuspunkt toitlustusettevõttele endil.

5.2.2. Käibekulude taset mõjutavad tegurid

Toitlustustöö spetsiifika tingib tema käibekulude struktuurilise ja tasemelise erinevuse jaekaubandusest. Oma toodangu tootmise ja tarbimise organiseerimise funktsioonide täitmine toitlustuses on suure töö- ja kulumahuga, mis tingib ka kuni kolmekordselt suuremaid kulusid kaubakäibe realiseerimisel kui jaekaubanduses (vt. tabel 68).

T a b e l 68

Jaekaubanduse ja toitlustuse käibekulude taseme erinevused NSV Liidus ja Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973 (% kaubakäibest)

Näitajad	1960	1965	1970	1973
NSV Liit				
Jaekaubandus	5,75	6,61	6,93	6,69
Ühiskondlik toitlustamine	16,31	18,91	21,20	21,58
Eesti NSV				
Jaekaubandus	5,54	6,16	6,04	5,82
Ühiskondlik toitlustamine	16,11	20,03	21,70	21,53

Toitlustusettevõtete käibekulude tasemele avaldavad mõju mitmesugused tegurid, milledest põhilisteks on kaubakäibe struktuur, toitlustusettevõtte tüüp ja kategooria, ettevõtte territoriaalne paiknevus, tarbijaskonna teenindusvormid, toitlustusettevõtte poolfabrikaatidega varustamine,

töövõiljakuse tase, tariifid ja teenuste maksumus teistele rahvamajandusharudele jt. tegurid. Ühe või teise teguri mõju väljaselgitamine käibekulude tasemele on kulude analüüsi ja planeerimise orgaaniliseks koostisosaks ning see võimaldab avastada olemasolevaid reserve käibekulude alandamiseks.

Ühiskondliku toitlustamise käibekulude tasemele avaldab eriti suurt mõju kaubakäibe struktuuri muutus. Omatoodangu osatähtsuse suurenemisega kasvavad ka käibekulud, kuna kulutused omatoodangu tootmiseks ja realiseerimiseks on tunduvalt suuremad kui ostukaupade realiseerimisel. Nagu näitavad Ukraina NIITOP-i uurimused, on elava ja asjastatud töö kulutused omatoodangu 1 rubl-le 2,4 - 2,6 korda suuremad kui sama summa eest ostukaupadele.¹ Ülatoodud omatoodangu ja ostukaupade kulumahukuse suhe säilitab oma kehitivuse ka erinevate kategooriatunnustega toitlustusettevõtete puhul. Nimetatud suhtele avaldab mõningat mõju pooltoodete osatähtsuse muutumine toitlustusettevõtete tooraine bilansis. Vastavalt Ukraina NIITOP-i teadlaste arvestustele muutub kaubakäibe koostisosade kulumahukuste suhe sõltuvalt poolfabrikaatide kasutamise määra st toitlustusettevõtetes järgnevalt:²

Töötamine toorainetel	- 1 : 2,5;
Toitlustusettevõtete varustamisel puhastatud kartuli või liha poolfabrikaatidega	- 1 : 2,4;
Toitlustusettevõtete varustamisel puhastatud kartuli, liha ja suppi-de poolfabrikaatidega	- 1 : 2,3;
Toitlustusettevõtete kompleksel varustamisel poolfabrikaatidega	- 1 : 2,2.

Seoses sellega, et toitlustusettevõtete poolt valmistatav ja realiseeritav omatoodang on tunduvalt suurema kulumahukusega kui ostukaubad, kutsub omatoodangu osatähtsuse

¹ А.И. К о ч е р г а. Экономические показатели в общественном питании и их совершенствование. в сборнике "Вопросы экономики и организации общественного питания". Киев, 1964, стр. 19.

² А.И. К о ч е р г а и др. Планирование ..., стр. 107.

suurenemine kaubakäibes paratamatult esile keskmise käibekulude taseme tõusu (vt. tabel 69).

T a b e l 69

Omatoodangu osatähtsuse ja käibekulude taseme kasv
Eesti NSV tootlustuses aastail 1960 - 1973

Näitajad	1960	1965	1970	1973
Omatoodangu osatähtsus kaubakäibes (%)	41,6	50,4	52,4	53,9
Käibekulude tase (%)	16,11	20,03	21,70	21,53

Tabelis 69 esitatud andmetega omatoodangu osatähtsuse ja käibekulude kasvust ei püüa me absolutiseerida omatoodangu osatähtsuse ega välistada teiste tegurite mõju. Aastatel 1960 - 1973 on toimunud mitmekordne tootlustustöötajate palgamäärade (enamuses minimaalpalgamäärad) tõstmine, mõningal määral on kasvanud tariifid transpordile ning muudele teenustele, kuid siiski põhiliseks teguriks, mis määrab tootlustuses käibekulude taseme kasvutendentsi, jääb omatoodangu osatähtsuse kasv kaubakäibes.

Tootlustusettevõtete omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju käibekulude keskmisele tasemele saab arvestada järgmise valemiga:

$$k = \frac{\Delta(a - 1)}{c(a - 1) + 100}, \quad (5.17.)$$

kus k - paranduskoefitsient (% kaubakäibest);

c - omatoodangu erikaal kaubakäibes (%);

Δ - käibekulude tase (%);

a - omatoodangu ja ostukaupade kulumahukuse suhe.

Kasutades omatoodangu ja ostukaupade kulumahukuse suhet 2,3 : 1,0 (aluseks on võetud meie vabariigi riiklike tootlustusettevõtete poolfabrikaatidega varustatuse tase), siis ülaltoodud valem omandab järgmise lihtsustatud kuju:

$$k = \frac{1,3 \alpha}{1,3c + 100} \quad (5.18.)$$

Liites (lahutades) käibekulude plaanilisele tasemele (α_0) omatoodangu osatähtsuse muutuse tõttu paranduskoefitsiendi (k) ja omatoodangu osatähtsuse kõrvalekalde (Δc) korrutise, saame korrigeeritud käibekulude taseme, mis on reaalseks aluseks nii käibekulude kui ka rentaabluse taseme hindamisel antud organisatsioonis:¹

$$\alpha (\text{korr.}) = \alpha_0 + k \times \Delta c. \quad (5.19.)$$

Toitlustustrusti, aga samuti ka toitlustusettevõtete majandusliku tegevuse hindamisel tekib vajadus määrata käibekulude tasemed igale kaubakäibe osale. Need näitajad arvestatakse järgmise valemiga:

$$\alpha_{ot} = \frac{100 \alpha}{0,6 c + 40}, \quad (5.20.)$$

kus α_{ot} - käibekulude tase omatoodangule;

α - käibekulude keskmine tase;

c - omatoodangu erikaal kaubakäibes.

Ostukaupade kulude taseme (α_{ok}) saame järgmiselt:

$$\alpha_{ok} = \alpha_{ot} \times 0,4 \quad (5.21.)$$

Käibekulude analüüs eraldi kaubakäibe osadele võimaldab hinnata ja kõrvutada organisatsioone (ettevõtteid) võrdsel alustel nende majandamise seisukohalt, kuna siin on tihedalt seotud ning kajastuvad kõik muutused, mis on toi-

¹ Näiteks. Toitlustustrustis oli omatoodangu plaaniline osatähtsus 52 %, tegelik 54,18 %, käibekulude tasemed aga vastavalt 18,20 ja 18,4 %. Siit

$$k = \frac{1,3 \times 18,20}{1,3 \times 52 + 100} = 0,14 \%, \quad k \times \Delta c = 0,14 \times 2,18 = 0,31.$$

Käibekulude plaaniline tase, mis võtab arvesse omatoodangu osatähtsuse muutumist, on $\alpha (\text{korr.}) = 18,20 + 0,31 = 18,51 \%$. Järelikult ei ole meil sisuliselt tegemist üleplaaniliste käibekuludega.

Märkus. Vt. ka tabel 71 ja lisa 8.

munud nii kaubakäibe eri osades kui ka käibekuludes (vt. tabel 70).

Toitlustuskäibe koostisosadele langevad käibekulude tasemed Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973

Aastad	Omatoodangu osatähtsus %	kaubakäibe	Käibekulude tase % sellest:	
			omatoodangule	ostukaupadele
1960	41,6	16,11	24,79	9,91
1965	50,4	20,03	28,52	11,41
1970	52,4	21,70	30,37	12,15
1973	53,9	21,53	29,76	11,90

Olulist mõju avaldab käibekulude tasemele toitlustusettevõtete kaubakäibe maht. Reeglina on ühesuguste tootmis- ja tarbijaskonna teenindusvõimsustega toitlustusettevõtted erinevate kaubakäibe (enam-vähem võrdse kaubakäibe struktuuriga) mahtude korral ka erinevate käibekulude tasemega. Mida suurem on toitlustusettevõtte kaubakäibe maht, seda ratsionaalsemalt reeglina kasutatakse materiaalseid vahendeid ning saavutatakse suhtelist kokkuhoidu nii tööjõu kui ka materiaalse vahendite osas. Toitlustusettevõtete kaubakäibe mahu suurenemisel jäävad praktiliselt muutumatuiks nn. püsivad kulud, millele osatähtsus moodustab ca 30 - 33% toitlustusettevõtete käibekuludest. Nagu näitab praktika, suurenevad ka mõningad muutuvad käibekulud (transpordikulud, tehnoloogiline küte, külmseadmete korrashoid) mõnevõrra aeglasemas tempos kui kaubakäibe. Seega toitlustusettevõtete tootmis- ja saalivõimsuste kasutamise intensiivistamine kujutab endast küllaltki olulist käibekulude kokkuhoiu allikat. Ülalöeldut illustreerib Ukraina NIITOP-i poolt läbiviidud 80 - 100 istekohaga üliõpilassööklate väljavõtte-line uurimine. Nimetatud uurimuse alusel grupeerusid sööklad kvartali kaubakäibe mahu ja keskmise käibekulude taseme alusel järgmiselt:

Sööklad kvartali
kaubakäibega
tuh. rbl.

Käibekulude tase
%

kuni 20,0

22,6

20,1 - 40,0

20,5

üle 40,1

17,7

Toitlustusettevõtete käibekulude tase sõltub ettevõtete tüübist, kategooriast ja spetsialiseerumisest. Ühenimeliste ettevõtetetüüpide puhul sõltub käibekulude tase eelkõige ettevõtte kategooriatunnusest. Tavaliselt kõrgema kategooriatunnusega ettevõtete käibekulude tase on kõrgem, kuna siin ettevõtte peab looma suuremad mugavused tarbijale. Viimaseid hüvitab tarbija kõrgendatud juurdehindluse määrade näol. Reeglina madalama kategooriatunnustega toitlustusettevõtete materiaal-tehniline baas on tagasihoidlikum (piirdub hädavajalikkuga), samuti kaadri kvalifikatsioon on madalam. Nimetatud tegurid avaldavad mõju käibekulude tasemele. Peale selle saavad elanikkonna tegevuskohajärgsed ettevõtted rea tasuta teenuseid nendelt ametkondadelt, kelle töotajaid teepindatakse. Nende teenuste hulka kuuluvad tasuta tootmis- ja kaubanduslikud pinnad, tehnoloogilised ja külmsaadmed, kaubasaalide sisustus, tehnoloogilisteks vajadusteks minev küte, valgustus ja muud kommunaalteenused. Nimetatud toitlustusettevõtetele antavad tasuta teenused moodustavad keskmiselt 1,5 - 2 % kaubakäibest. Peale loetletud kohustuslike teenuste on ametkondade juhtkondadele lubatud hüvitada ka toitlustusettevõtete transpordikulud. III kategooria sööklates, vaatamata nende kõrgele omatoodangu osatähtsusele, hõlbib käibekulude keskmine tase 16 - 22 %, II kategooria sööklates - 20 - 28 % ning restoranides 35 - 40 % piirides.

Käibekulude tase erinevate toitlustusettevõtete puhul sõltub ettevõtete spetsialiseerituse astmest. Kui laia sortimendiga toitlustusettevõtetes on käibekulude tase suhteliselt kõrge, siis spetsialiseeritud ettevõtetes (näit. kohvikud) ja kitsalt spetsialiseeritud (piruka-, piima-, viineribaarid jne.) ettevõtetes on need 1,5 - 2 korda mada-

lamad. Ukraina NIITOP-i väljavõttelise uurimuse andmeil moodustab käibekulude keskmine tase kitsalt spetsialiseeritud ettevõtetes 14 - 15 %, kulinaarakauplustes 8 - 10 % ning einelaudades-kioskites vaid 6 - 9 %.

Käesoleval ajal on toitlustusettevõtted nende operatiivse juhtimise tagamiseks suuremates linnades koondatud gruppidesse. Nimetatud ettevõtete gruppides asuvad mitmesuguste kategooriatunnustega ning spetsialiseerumisastmetega toitlustusettevõtted, kusjuures eraldi nende ettevõtete käibekulude tasemeid igapäevases töös välja ei tooda. Käibekulud tuuakse välja koos kogu ettevõttegrupi kohta tervikuna. Ülalöeldust järeldub, et toitlustusettevõttegrupi käibekulude keskmisele tasemele avaldab olulist mõju nimetatud grupis olev toitlustusettevõtete struktuur: mida suurem osatähtsus on einelaudadel, kioskitel ning kitsalt spetsialiseeritud toitlustusettevõtetel antud grupi kaubakäibes, seda madalamaks kujunevad ka käibekulud. Nii näiteks kinnitavad uurimuste andmed, et toitlustamise väikejaevõrgu kaubakäibe suurendamisel 1 % võrra võimaldab alandada käibekulude keskmist taset 0,13 - 0,15 % võrra.¹

Ühe või teise konkreetse toitlustusettevõtte käibekulude taseme teadmine (nende väljatoomine ei olegi eriti keeruline) ja selle teadlik ärakasutamine võimaldaks tugevdada isemejanduslikke suhteid toitlustusettevõtete grupi siseselt ja kogu ühiskondlikus toitlustamises.

Toitlustuse käibekulude tasemele avaldab olulist mõju toitlustustöötajate tööviljakuse tase. Siinjuures peab rõhutama, et mitte igasugune toitlustustöötajate tööviljakuse tõus ei võimalda suhteliselt alandada toitlustusettevõtete käibekulude taset. Et käibekulude tase alaneks, peab tööviljakuse keskmine juurdekasvutempo olema kõrgem töötajate keskmise palga kasvutempost. Kuna toitlustustöötajate töötasud moodustavad rohkem kui poole kõikidest kuludest, siis igasugune toitlustustöötajate palgamäärade muutus kajastub ka ettevõtete käibekuludes.

¹ А.И. Кочерга и др. Планирование ... стр. III.

Küllaltki oluliselt mõjutab toitlustusettevõtete käibekulusid nende üleviimine tööle pooltoodetega. Samuti mõjub positiivselt toitlustusettevõtete käibekulude tasemele iseteenindamise rakendamine. Iseteenindusliku meetodi rakendamine võimaldab tõsta toitlustusettevõtete läbilaskevõimet keskmiselt 15 % ning alandada ettevõtete käibekulusid 1 - 2 % võrra kaubakäibest.¹

Peale meie poolt loetletud mõjutegurite avaldavad käibekulude tasemele mõju veel ettevõtetes kasutatavate toorainete ja ostukaupade maksumus ja selle muutused, aga samuti ka teistele rahvamajandusharudele tasutavate teenuste tariifide muutused.

Käesoleval ajal on toitlustusettevõtete käibekulude taseme suhtelise alandamise põhilisteks teedeks toitlustusettevõtetes pooltoodete ning kulinaarselt töödeldud toodete kasutamine, tootmisprotsesside automatiseerimine ja mehhaniseerimine ning progressiivsete töö organiseerimise ja tarbijaskonna teenindamise meetodite rakendamine.

Meie ühiskonnas, kus pidevalt tugevneb ettevõtete ökonoomiline töö ning täiustatakse isemajanduslikke suhteid, ei ole toitlustusettevõtete käibekulude alandamine siiski omaette eesmärgiks. Käibekulude kasvutendentsi toitlustuses tingivad objektiivselt omatoodangu kvaliteedi- ja tarbijaskonna teeninduskultuuri tõus, toitlustustöötajate palgamäärade suurendamine, kulutuste suurendamine töötajate töökaitsesele, sotsiaalkindlustusele, kaadrite ettevalmistamiseks ja muudeks üritusteks.

5.2.3. Käibekulude planeerimine

Käibekulude plaan on arvestuslik näitaja - see töötatakse välja vahetult toitlustusettevõtetes ning kinnitatakse toitlustusettevõtte juhataja poolt. Käibekulude planeerimise

¹ Ф.Я. Успенский, К.Д. Волков. Ук. раб., стр. 178.

rimisel määratakse minimaalsed kulud, mis on vajalikud kõrgemalseisva organisatsiooni poolt kinnitatud toitlustuskäibe ja omatoodangu plaani täitmiseks. Käibekulude plaani väljatöötamisel peab arvesse võtma kõiki täiendavaid kulusid, mis on seotud väljastatava toodangu kvaliteedi parandamisega ja teeninduskultuuri tõstmisega.

Käibekulude plaani koostavad täielikul või sisemisel isemajandamisel töötavad ettevõtted.

Enne käibekulude planeerimist analüüsitakse käibekulude plaani täitmist analüüsitaval aastal, et teha kindlaks kulude taseme alanemise teed plaaniperioodiks.

Analüüsimisel tuuakse põhiliselt välja järgmised näitajad.

1. Käibekulude taseme dünaamika (i_{Δ}):

$$i_{\Delta} = \frac{\Delta_1}{\Delta_0}, \quad (5.22.)$$

kus Δ_1 - käibekulude tegelik tase (või tase analüüsitaval perioodil),

Δ_0 - käibekulude plaaniline tase (või tase baasperioodil).

2. Käibekulude taseme muutumise määr ($\Delta\Delta$):

$$\Delta\Delta = \Delta_1 - \Delta_0. \quad (5.23.)$$

3. Käibekulude taseme muutumise tempo (j):

$$j = \frac{\Delta\Delta}{\Delta_0} \times 100. \quad (5.24.)$$

4. Käibekulude absoluutne kokkuhoid või ülekulu ($\Delta K_k(a)$):

$$\Delta K_k(a) = K_{k1} - K_{k0}, \quad (5.25.)$$

kus K_{k1} , K_{k0} - käibekulude tegelik ja plaaniline summa.

5. Käibekulude suhteline kokkuhoid või ülekulu ($\Delta K_k(s)$):

$$\Delta K_k(s) = K_{k1} - \frac{\Delta_0 \times M_1}{100}, \quad (5.26.)$$

kus $\frac{\alpha_o \times M_1}{100}$ - käibekulude korrigeeritud plaan, s.t. käibekulude plaaniline tase võetud tegelikust toitlustuskäibest,

$$\Delta K_k(s) = \frac{\alpha \times M_1}{100}. \quad (5.27.)$$

6. Kaubakäibe mahu ja omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju käibekulude plaani täitmisele (vt. tabel 71).

T a b e l 71

Üksikute tegurite mõju käibekulude plaani täitmisele

Teguri nimetus	Valemi mõju arvutamiseks
1. Kaubakäibe mahu muutumise mõju	$\Delta K_k = \left(\frac{K_{k(p)o} \times 100}{M_1} - \alpha_{(p)o} \right) \times \frac{M_1}{100} \quad (5.28.)$
2. Omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju	$\Delta K_k = \frac{(K \times \Delta C) \times M_1}{100} \quad (5.29.)$
3. Muude tegurite mõju	$r.3 = r.4 - r.1 - r.2$
4. Koondmõju	$\Delta K_k(s),$

kus $K_{k(p)o}$ - püsivate käibekulude plaaniline summa;

$\frac{K_{k(p)o} \times 100}{M_1}$ - püsivate käibekulude taseme korrigeeritud plaan, s.t. püsivate käibekulude tase, mis on leitud püsivate käibekulude plaanilise summa ja tegeliku toitlustuskäibe põhjal;

$\alpha_{(p)o}$ - püsivate käibekulude plaaniline tase;

K - paranduskoefitsient, mis näitab kulude taseme muutumist, kui omatoodangu osatähtsus muutub 1 % võrra (vt. valemid 5.17 ja 5.18);

ΔC - omatoodangu osatähtsuse muutumine.

Käibekulude plaan koostatakse kehtiva nomenklatuuri järgi absoluutsummas ja tasemena toitlustuskäibest.

Planeerimise põhimeetodiks on tehnilis-majanduslike arvestuste meetod, kusjuures võetakse arvesse kehtivaid kulu-normatiive (amortisatsioonieraldiste, eririietuse kulumise, loomuliku kao norme jt.), transpordi tariife, teenuste tariife, Üürimäärasid jne. Autotranspordikulude¹ planeerimisel on lähteandmeteks tooraine ja kaupade saabumisplaan, korduvate vedude maht, taara kaal, veokaugus, veose liik. Viimased kaks tegurit määravad veotariifi - 1. VII 1967. viidi NSV Liidus sisse ühtsed autoveo tariifid.

Kasutatakse 3 liiki tariife: 1) põhiline on tonnitarif - 1 tonni vedamiseks teatud kaugusele arvestades veose klassi. I klassi kuuluvad veosed, mis võimaldavad kande võimest ära kasutada 100 %, II klassis 71 - 99 %; III klassis - 51 - 70 %; IV klassis 41 - 50 %; V klassis kuni 41 %. Kõige madalam on I klassi tarif (1 tonni vedamiseks 10 km kaugusele) 70 kop., ülejäänutel vastavalt 87 kop., 1.17 rbl., 1.40 rbl. ja 1.75 rbl.;² 2) kilomeetritariifid (1 km. läbisõidu eest, arvestades kande võimet); 3) tunnitariifid (1 tunni eest, arvestades kande võimet). Tunnitariife kasutatakse kaupade ringveo korral ja spetsialiseeritud transpordi puhul. Autotranspordikulude planeerimisel võib kasutada keskmisi tariife, mis on arvutatud plaanilise perioodi kohta (kaaludeks on vastavate veoseklasside osatähtsused), arvesse võttes eeldatavaid muutusi veoste struktuuris.

Autotranspordikulude plaan (K_{tr}) leitakse lihtsa arvutuse teel järgmiselt:

¹ Erinevalt jaekaubandusest ei planeerita toitlustuses eraldi raudteetranspordikulusid. See on seletatav asjaoluga, et nende vedude hulk on minimaalne (kohalikud hankijad on ülekaalus), pealegi tasub nende transpordikulude eest enamuses hankija (hanke põhitingimuseks on franko - sihtjaam).

² Ф.Я. Успенский, К.Д. Волков. Ук. раб., стр. 178.

$$K_{tr.} = Q_{tr.} \times n, \quad (5.30.)$$

kus $Q_{tr.}$ - transpordi veosekaal,

n - 1 tonni keskmine veotariif.

$$Q_{tr.} = Q_{r\ddot{u}us.} \times k, \quad (5.31.)$$

kus $Q_{r\ddot{u}us.}$ - r\ddot{u}usiline veosekaal (ehk brutokaal),

k - korduvate vedude koefitsient.

$$Q_{r\ddot{u}us.} = Q_k + Q_t \text{ ehk } Q_{r\ddot{u}us.} = Q_k \times k_t, \quad (5.32.)$$

kus Q_k - kauba veosekaal (ehk netokaal),

Q_t - taara veosekaal,

$$k_t - \text{taaraga kauba kaalu koefitsient } (k = \frac{Q_k + Q_t}{Q_k}).$$

Eraldi m\ddot{a}äratakse kindlaks transpordikulud kaupadele, mille kohalevedu organiseerib hankija. Need on transpordikulud tsentraliseeritud kohaleveo eest, mis hankelepingtones on kindlaks m\ddot{a}äratud p\ddot{o}hiliselt kahte moodi: 1) tariifina kauba\ddot{u}hiku kohta (n\ddot{a}iteks kop. \ddot{u}he tonni eest), 2) % jaehinnast - sisuliselt on see \ddot{u}he osa kaubandusliku hinnat\ddot{a}iendi j\ddot{a}tmine hankija k\ddot{a}sutusse.

Esimisel juhul m\ddot{a}äratakse transpordikulud tsentraliseeritud kohaleveo eest kaupade saabumisplaani (tonnides) ja tariifi (1 tonni kohta) korrutisena, teisel juhul arvestatakse hankijale etten\ddot{a}htud eraldiste protsent kaupade saabumisplaanist (rublades).

Kui plaaniperioodil on vaja kasutada mittekoosseisulisi laadijaid, siis m\ddot{a}äratakse nende laadijate plaaniline t\ddot{o}otasufond (l\ddot{a}htudes kaupade koguselisest saabumisplaanist, 1 tonni laadimistariifist,¹ arvestades laadimise viisi - k\ddot{a}sitsi v\ddot{o}i mehhaniseeritult, ning veoste liiki - t\ddot{u}kikaubad v\ddot{o}i puistekaubad) ning l\ddot{u}litatakse saadud palgarond ka transpordikulude plaani.

¹ M\ddot{o}ningatel juhtudel kasutatakse ka tunnitariife, siis on arvutusk\ddot{a}ik erinev.

Töötasud lülitatakse käibekulude plaani summas, mis on ette nähtud tööjõuplaanis (vt. 4. ptk.). Sellel kulukirjel planeeritakse ainult koosseisuliste töötajate töötasu, mittekoosseisuliste töötajate töötasu planeeritakse teistesse kulukirjetesse vastavalt nende poolt tehtava töö iseloomule (laadijate töötasu transpordikuludesse, remonditöötajate töötasu jooksva remondi kuludesse jne.). Ülejäänud käibekulusid võib planeerida: 1) otsese arvestuse meetodil (vt. lisa 9). See meetod on väga töömahukas, kuid annab häid tulemusi, võimaldab välja töötada majanduslikult põhjendatud käibekulude plaani; 2) kogemuslikul meetodil, võttes aluseks eelmise aasta tegeliku taseme ning korrigeerides seda plaaniaastal ettenähtud muutustele vastavalt.

5.3. Kasum ja rentaabluuse tase toitlustuses

5.3.1. Kasumi olemus ja tähtsus

Sotsialistliku ettevõtte kasum kujutab endast lisaprodukti, mis luuakse materiaalse tootmise käigus. Kasum väljendab sotsialistliku ühiskonna ekspluateerimisest vabade inimeste tootmissuhteid.

Kasum kui majanduslik kategooria on sotsialistliku ettevõtte tööks objektiivselt vajalik, kuna toodetud lisaprodukt väljendub rahalises vormis. Lisaprodukti tootmine on aga sotsialistliku taastootmise esmaseks eelduseks. Objektiivselt tuleneb kasum sotsialistlike ettevõtete majandamisel isemajandamisprintsibi rakendamist ning kaubalis-rahalistest suhetest. Sotsialistlike ettevõtete isemajandamise ja töötajate materiaalse huvitatuse printsipiide rakendamise vajadust rõhutas juba V.I. Lenin, kuid pikemal perioodil nende täielik rakendamine oli raskendatud rea objektiivsete asjaolude tõttu. Nimelt olid sotsialistliku ühiskonna ülesehitamise ja kindlustamise perioodil esiplaanil materiaalse tootmise kvantitatiivsed näitajad.

Isemajandamise üheks tähtsamaks printsibiiks on ettevõtte isetasuvus, ettevõtte rentabel töö.

Toitlustusettevõtte rentaaebel töö tähendab, et kogutulu, mida saadakse kaupade realiseerimisel kaubandusliku mahhindlusena ja toitlustuse juurdehindlusena, hüvitab käibekulud ja kindlustab kasumi saamise.

Kuna majandusreformi eesmärgiks oli isemajandamise tugevdamine, siis ongi käesolevaks ajaks muutunud kasumi näitaja seisund ja tähtsus teiste näitajate hulgas.

Majandusreformi põhimõtete rakendamine toitlustuses algas 1966. a. teisest poolest ning järkjärguliselt laiendati seda alates 1968. aastast kogu ühiskondlikule toitlustamisele. Tulenevalt majandusreformi põhieesmärkidest kehtestati uue planeerimise korra kohaselt toitlustusettevõtete põhilisteks majandusliku tegevuse resultaadi näitajateks kaubakäive (omatoodangu käive) ning kasum. Seega on kasum üks nendest kahest (või kolmest) näitajast, mille alusel hindame ettevõtte organisatsiooni tööd.

Majandusreformide printsiipide juurutamine muutis põhjalikult kasumi rolli toitlustusettevõtete tegevuse majanduslike näitajate süsteemis. Uutes majandamise tingimustes pööratakse erilist tähelepanu kõigi rahvamajandusharude efektiivsuse tõusule. Toitlustusettevõtte töö efektiivsuse üldistavateks näitajateks on kasum ja rentaaclus. Kasumi summa kajastab ettevõtte kogu majandusliku tegevuse finantstulemusi, selles näitajas kõrvuti tootmis- ja realiseerimistegevuse tulemustega kajastuvad ka realiseerimisvälised tulud ja kulud.

Seega pole kasum mitte ainult üks kahest tähtsamast näitajast toitlustuses, vaid ta on seejuures ka põhiliseks elava ja asjastatud töö efektiivsuse üldistavaks näitajaks, töö efektiivsuse hindamise kriteeriumiks. "Ühiskonnale ei ole kaugeltki ükskõik, missuguste kulutustega, jõupingutustega ja hinnaga saavutatakse töö resultaat, missugune on iga ettevõtte ja selle töötajate töö efektiivsus."¹

¹ А.Н. К о с ы г и н. Об улучшении управления промышленностью, совершенствовании планирования и усилении экономического стимулирования промышленного производства. М., 1965, стр. 8.

See viimane moment nõuab objektiivsete (s.o. tootlustusest endast sõltumatute) tingimuste loomist, mis kindlustaksid normaalselt töötavatele ettevõtetele ja organisatsioonidele kasumi, seega majanduslikult põhjendatud hinna-, kaubanduslike mahahindluste ja tootlustuse juurdehindluste süsteemi loomist.

Isemajandamise tingimustes suureneb pidevalt kasumi tähtsus, kuna see on ühelt poolt ühiskonnale tema laiendatud taastootmise fondide loomise, finantsressursside allikaks, teiselt poolt aga põhiliseks finantsressursside allikaks tootlustusettevõtetes, organisatsioonides, olles seega ka tähtsaimaks hoovaks isemajandamise tugevdamisel tootlustuses. Märkides kasumi erakordselt tähtsat rolli, tuleb öelda, et sotsialistliku majanduse jaoks on orgaaniliselt vastuvõetamatu kasumi saamine iga hinna eest, s.t. sõltumata sellest, kuidas see mõjub ühiskonna ja töötajate huvidele.

Kasumit kasutame sotsialistliku majanduse tingimustes kaubandusliku teenindamise parandamiseks ja elanikkonna vajaduste paremaks rahuldamiseks.

Tootlustuses viime näiteks ellu tõsiseid abinõusid teeninduskultuuri parandamisel, võrgu laiendamisel, töötasude töstmisel-korrastamisel, mis kõik on seotud täiendavate kuludega. Tootlustuses tehtav töö on seega allutatud rahva parema teenindamise huvidele.

Saadav kasum võimaldab

- täiendada omakäibevahendeid,
- teha vajalikke mahutusi materiaalsesse baasi,
- teha sissemakseid eelarvesse rahvamajanduse finantseerimiseks,
- luua vajalikud materiaalse stimuleerimise fondid.

5.3.2. Kasumi ja rentaabluse taseme näitajad

Kasum tootlustuses kujuneb kahe allika arvel. Esimene allikas on puhastulu osa, mis luuakse tootlustustöötajate tööga (selles osas, milline töö kannab tootlikku iseloemu).

Teine allikas on puhastulu osa, mis luuakse tööstuses ja põllumajanduses ning antakse tootlustusele realiseerimiskulude hüvitamiseks (kaubandusliku mahahindlusena).

Analoogiliselt jaekaubandusele kasutatakse ka tootlustuses kahte kasumi näitajat:

1. Kasum realiseerimisest ehk operatsiooniline kasum kujutab endast kogutulu ja käibekulude summade vahet.

2. Puhas ehk bilansiline kasum on majandusliku tegevuse lõpptulemus ehk teiste sõnadega - tegelikult saadud kasum. Sellesse kasumisse lülitatakse peale kasumi realiseerimisest ka finantstulemused teistes majandusliku tegevuse harudes, ka realiseerimisväliste tulude (saadud trahvid jm. planeerimata tulud) ja kulude (planeerimata kahjumid) saldo.

Planeerimata tulud-kulud (neid plaanis ette ei nähta) on kehtestatud normide rikkumise tulemuseks. Need näitajad (üksikasjalik loetelu) kajastuvad bilansi lisas nr. 2 (kasumi ja kahjumi aruandes).

Planeerimata kulud tekivad nendes tootlustusettevõtetes, kus

- rikutakse isemajandamise printsiipe,
- arvestus on halvasti organiseeritud,
- finantsdistsipliin ja kontroll rublaga on nõrgad.

Planeerimata tulud ei ole reaalseks tuluks rahvamajanduses tervikuna, sest see on saadud teiste rahvamajandusharude tulude alandamise arvel.

Kasumi absoluutsumma ei anna täielikku ülevaadet majandusliku tegevuse efektiivsusest, kuna kasumi summa sõltub mitte ainult kogutulust ja käibekuludest, vaid ka jaekäibe mahust. Sellepärast kasutatakse finantstulemuste kvalitaatiivseks ja võrdlevaks hindamiseks peale absoluutsuuruse veel ka suhtarve - rentaabluse taset.

Majandus- ja finantstöös võib kasutada erinevaid rentaabluse taseme arvutamise meetodeid.

I. Üldkasutatav on käesoleval ajal

$$R = \frac{K \times 100}{M}, \quad (5.33.)$$

kus R - rentaabluse tase,

K - kasum,
M - kaubakäive.

See näitab kasumi osatähtsust kaupade müügihinnas.

Selle meetodi eelisteks on, et

a) siin saavutatakse kindel majanduslik seos finantstulemuste ja kaubakäibe vahel;

b) ta on täielikult kooskõlas kogutulu ja käibekulude näitajatega, mis samuti arvutatakse protsendina toitlustuskäibest ja võimaldab neid 3 näitajat komplekselt kasutada.

Majandusreformi praktika näitas, et nimetatud meetod ei ole universaalne ega võimalda alati lahendada mitmekesiseid ülesandeid, millega tuleb kokku puutuda plaani-finantstöös ja analüütilises töös uutes tingimustes.

II. On otstarbekas arvutada rentaabluse tase mitte käibest, vaid käibekuludest:

$$R = \frac{K \times 100}{K_k}, \quad (5.34.)$$

kus K_k - käibekulud.

Seda näitajat kasutatakse käibekulude kõrvutamiseks rahalise akumulatsiooniga nii toitlustuses tervikuna kui ka üksikute tooraine- ja kaubarühmade lõikes. Viimane on vajalik optimaalselt diferentseeritud mahahindluste süsteemi väljatöötamiseks.

Need näitajad (1 ja 2) ei ole printsiipsaalselt erinevad, nad ka ei dubleeri, vaid täiendavad teineteist.

III. On otstarbekas arvutada rentaabluse tase töötasufondist:

$$R = \frac{K \times 100}{P}, \quad (5.35.)$$

kus P - palgafond.

See näitab elavtöö kasutamise efektiivsust. Elavtöö kasutamine tagab puhastulu loomise, järelikult nende näitajate vahel on tihe majanduslik seos.

Nimetatud näitaja on vajalik materiaalse ergutamise fondi suunatavate kasumieraldiste majanduslikult põhjendatud

normatiivide väljatöötamiseks. Nii on võimalik tagada teatud vastavus materiaalses ergutamises erineva rentaabluse tasemega ettevõtete lõikes. Kui seda asjaolu arvesse ei võeta, siis toitlustusettevõtted, kus on suhteliselt kõrgem rentaabluse tase, saavad võimaluse teha eraldisi õigustamatult kõrgetes määrades, teised ettevõtted pannakse halvemasse olukorda.

IV. Teatud tähtsusega on ka rentaabluse tase põhi- ja käibefondidest:

$$R = \frac{K \times 100}{F}, \quad (5.36.)$$

kus F - põhi- ja käibefondide aastakeskmine summa.

See on oluline näitaja vahendite kasutamise efektiivsuse määramiseks. Eriti nendes ettevõtetes, kes töötavad nendele kuuluvates hoonetes.

Kaubanduses ja toitlustuses pole küll kehtestatud fondimaksu ja kasumieraldisi riigieelarvesse normatiivide järgi (% F maksumusse - nagu on tööstuses), kuid see ei välista selle näitaja majanduslikku mõtet.

Selle näitaja kasutamine on raskendatud, kuna toitlustusettevõtete bilansis ei võeta arvesse renditud ega tasuta saadud põhifonde.

Analüüsi- ja planeerimistöö praktikas kasutatakse kõige enam esimest rentaabluse taseme näitajat.

5.3.3. Rentaabluse tase ja seda mõjutavad tegurid

Toitlustuse kui rahvamajandusharu rentaabluse tase kujuneb mitmesuguste tegurite mõjul, milledest tähtsamad on kaubanduslike mahahindluste ja toitlustuse juurdehindluste määrad, käibekulude tase, toitlustuskäibe maht ja struktuur, hinnad ja muud tegurid. Eesti NSV kaubandusorganisatsioonide toitlustusettevõtete rentaablust aastail 1960 - 1973 iseloomustavad järgmised andmed (vt. tabel 72).

Rentaabluse tase Eesti NSV tootlustuses
aastail 1960 - 1973 (% tootlustuskäibesest)

Aasta	Omatoodangu osatähtsus	Realiseeritud hinnalisandi tase	Käibekulude tase	Rentaabluse tase
1960	41,6	17,92	16,11	1,81
1965	50,4	20,20	20,03	0,17
1970	52,4	23,57	21,70	1,87
1972	52,5	23,64	21,28	2,36
1973	53,9	23,77	21,53	2,24

Tootlustuse rentaablust kujundavad tegurid võib jaotada kahte gruppi. Esimese grupi moodustavad tegurid, mis sõltuvad otseselt kollektiivide tööst, s.o. töötajate tööviljakuse kasvu ja ettevõtte põhifondide efektiivsema kasutamise resultaadid (kaubakäibe kasvuga kaasnev suhteline käibekulude alanemine). Teise, kahjuks aga suuremahulise grupi moodustavad nn. objektiivsed tegurid, mis ei sõltu otseselt kollektiivide tööst: kaubandusliku mahahindluse ja tootlustuse juurdehindluse määrad, toorainete ja ostukaupade hindade tase, tootlustustöötajate palgamäärad jt. tegurid. Praktikas ei eraldata ettevõtte kollektiivist mittesõltuvate tegurite osa kasumi kujunemisel, mistõttu kasumi suurus ei iseloomusta päris täpselt ettevõtte töö majanduslikku efektiivsust.

Tootlustusettevõtete kollektiivide tööst sõltuv kasumi suurus ja rentaablustuse tase olenevad tunduval määral tootlustusettevõtete kaubakäibe mahust. Antud juhul on tootlustusettevõtete kasumit suurendavaks teguriks käibekulude suhteline alanemine, mida tingivad põhiliselt tinglikult püsivad kulud ning masstootmise seaduspärasused (töötajate tööviljakuse tõus, põhifondide ratsionaalne kasutamine jne.). Üldalõeldut kinnitab 176 koolisöökla majanduslike näitajate analüüs nende 1969. a. I kvartali töötulemuste põhjal (vt. tabel 73).

Koolisööklate rentaabluise sõltuvus kaubakäibe mahust¹

Koolisööklad 1969. a. I kvartali kaubakäibega tuh. rbl.	Sööklate arv	Keskmine realiseeritud hinnalisand: %	Käibekulude keskmine %	Keskmine rentaablus %	1 töötajale osanev kesk- mine kauba- käive rbl.
kuni 4,0	11	16,42	27,57	-11,15	921
4,1 - 6,0	26	15,70	21,65	- 5,95	1459
6,1 - 8,0	62	16,12	20,24	- 4,12	1630
8,1 - 10,0	39	15,08	18,36	- 3,28	1799
10,1 - 12,0	19	15,11	18,24	- 3,13	1925
üle 12,1	19	15,65	18,07	- 2,42	1940
Kokku	176	15,61	19,41	- 3,80	1709

¹ Tabel koostatud
andmete põhjal.

А.М. У м е н. Общественное питание учащихся ..., стр. II-13.

Toitlustusettevõtete kollektiivide tööst sõltumatult avaldavad ettevõtte kasumile ja rentaablusele olulist mõju kaubakäibe struktuuri nihked. Omatoodangu valmistamine ja realiseerimine toitlustusettevõtetes on seotud kuni 2,5 korda suuremate töö- ja materiaalsete kulutustega kui ostukaupade realiseerimine. Nimetatud töökulutuste vahetegur kujundab olulisel määral ka toitlustusettevõtte majandusliku tegevuse lõppresultaati. Toitlustusettevõtete omatoodangu kui kulumahukama kaubakäibe koostisosana suurenemise või vähenemise mõju ettevõtte rentaablusele tuleneb kasutatavate toorainete rentaablusest. Nagu näitavad III kategooria toitlustusettevõtete baasil läbiviidud üksikute toorainete rentaabluse analüüsi tulemused, annab olulisel määral kahjumit juurviljade, kartuli, jahu ning kala kasutamine omatoodangu valmistamisel (vt. tabel 74).

T a b e l 74

III kategooria sööklates kasutatavate
toorainete rentaablus (%)¹

Toorained	Kogutulu	Käibekulud	Rentaablus
Liha ja linnud	27,0	16,5	10,5
Tangained	34,0	14,0	20,0
Makaronitooted	34,0	11,4	22,6
Kala	34,0	38,0	- 4,0
Juurviljad	29,0	109,1	- 80,1
Kartul	29,0	145,4	-116,4
Jahu	34,0	61,1	- 27,1

Rentaablusega üle 20 % on aga niisuguste tüüpiliste ostukaupade nagu veinide, viina- ja likööritoodete, õlle, alkohoolika jookide, jäätise müük.² Ülaltoodud andmetest järe-

¹ К. Бейсенов. Полуфабрикаты и материальная заинтересованность. - "Общественное питание", 1967, № 6, стр. 39.

² В.М. Ройзман. Ценообразование и рентабельность. - Проблемы хозяйственного расчета в торговле и общественном питании. Сборник ЗИСТ-а, м., 1965, стр. 142.

dub, et toitlustusettevõtete keskmine rentaablus moodustub praktiliselt ühelt poolt väga rentaablitest ja teiselt poolt suurt kahjumit andvatest kaubagrupidest. Sellest järeldub, et ettevõtete rentaablus ei kujune kui majandusliku tegevuse tulemus, vaid sõltub põhiliselt tema kaubakäibe struktuurist.

Järelikult tuleb toitlustusettevõtete rentaabluse hindamisel teada, missugusel määral see muutub omatoodangu osatähtsuse muutumise korral. Kui meil on teada kaubakäibe koostisosade kulumahukuste suhe (2,4 - 2,7, muide selles intervallis praktiliselt ei muutu käibekulude tase 1 % võrra omatoodangu osatähtsuse muutumisel), samuti ka realiseeritud hinnalisandi vahetegur omatoodangu ja ostukaupadega (omatoodangu realiseeritud hinnalisandi tase on keskmiselt 5 - 8 % võrra kõrgem, vt. lisa 10, veerud 5 ja 7). Siis see annab võimaluse meil määrata omatoodangu erikaalu muutumise mõju rentaabluse tasemele. Selleks kasutame järgmist valemit:

$$\Delta R = \frac{\beta \times (b-1)}{c \times (b-1) + 100} \times \frac{\alpha \times (\alpha_{ot} - 1)}{c \times (\alpha_{ot} - 1) + 100}, \quad (5.37.)$$

kus ΔR - rentaabluse hälve (%) omatoodangu osatähtsuse muutumisel 1 % võrra;

β - realiseeritud hinnalisandi tase;

b - ostukaupade ja omatoodangu suhe realiseeritud hinnalisandis;

c - omatoodangu erikaal kaubakäibes;

α - käibekulude tase;

α_{ot} - käibekulude tase omatoodangu käibes.

Kasutades ülaltoodud valemit Tartu Toitlustustrusti 1973. a. majandusliku tegevuse näitajaid (vt. lisa 10), saame R väärtuseks 0,058 %, samaaegselt omatoodangu osatähtsuse muutumisel 1 % võrra hälbivad käibekulud 0,16 % kaubakäibest. Järelikult, tulenevalt kehtivatest hinnakujuenduslikest printsiipidest, ei ole veel käesoleval ajal toitlustusettevõtete omatoodangu osatähtsuse suurenemine ehk tema põhifunktsiooni täitmine majanduslikult stimuleeritud (meie näite puhul käi-

bekulud kasvavad kuni 3 korda kiiremini rentaablustest). Nii toitlustusettevõtete kui -organisatsioonide rentaablust tagavateks põhiteguriteks on siiski veel suurel määral tootlustusvõrgu väikejaevõrk ja ostukaupade realiseerimine (vt. lisa 10, veerg 18).

Toitlustusettevõtete kollektiivide tööst sõltumatult avaldab ettevõtte kasumile ja rentaablusele küllaltki olulist mõju toitlustusettevõtete kategooria. Toitlustusettevõtete kogutulu kujunemisel on konservatiivsemaks koostisosaks kaubanduslikud mahahindlused, muutuvamaks aga toitlustuse juurdehindlused. Nagu näitavad uurimuste andmed, on suhe III, II ja I kategooria toitlustusettevõtete omatoodangu juurdehindluste tasemete vahel 1; 1,9; 2,9.¹ Konkreetse kategooriatunnusega toitlustusettevõtte rentaablusele avaldavad mõju mitmesugused tegurid, nagu kaubakäibe maht ja struktuur, mitmesuguste tegurite mõjul kujunev käibekulude tase jne. Üldreeglina on toitlustusettevõtted seda rentaablimad, mida kitsamalt need on spetsialiseerunud (mitmesugused baarid) ning mida madalam on nende kaubakäibes omatoodangu osatähtsus.

Toitlustuse kui rahvamajandusharu edasisel arengul ning majandusreformi põhimõtete juurutamisel on väga tähtis tootlustusettevõtete rentaabluste edasine tõstmine, milleks on kaks teed. Esimeseks võimaluseks on toitlustuse sisemiste reservide ärakasutamine. Siin on põhilisteks teedeks:

- 1) tööviljakuse tõstmine;
- 2) tarbijaskonna teenindusvormide ratsionaliseerimine;
- 3) kõikides toitlustusettevõtetes sisemise isemajandamise rakendamine.²

¹ Я.С. Столяров. Цена и рентабельность..., стр. 149.

² Nimetatud küsimusi on üksikasjalikumalt käsitletud järgmises allikas: Хозяйственный расчет в предприятиях общественного питания. Обзорная информация. "Общественное питание". Вып. I, м., ЦБНТУ, 1972.

Majandusteadlaste seas ollakse aga üksmeelselt arvamusel, et rentaabluise tõstmise sisemiste reservide osa tootlustuses on siiski käesoleval ajal väga piiratud. Konkreetseid arvestused näitavad, et kui ei toimu tehnilist revolutsiooni tootlustuses, mis tagaks elavtöö efektiivsuse tõusu 2 - 3 korda, siis jääb rentaabluise tõstmise peamiseks teeks kaubanduslike mahahindluste määrade edasine suurendamine. Tootlustuse juurdehindlused peaksid jääma aga samale tasemele - nende suurendamine tähendaks tarbijaskonnale ühiskondliku tootlustamise kasutamise kallinemist. Kaubanduslike mahahindluste määrade tõstmine tähendaks rahvamajandusele samas proportsioonis vastavate rahvamajandusharude rentaabluise mõningat vähenemist. Olgu märgitud, et kui Eesti NSV-s 1971. a. moodustas jaekaubanduse ja tootlustuse rentaabluise, mis on arvestatud tootmise põhifondide ja materiaalsete käibevahendite baasil ($R = \frac{K}{P}$)¹ 9,22 % (NSV Liidus tervikuna vaid 5,9 %), siis vabariigi lihatööstuses oli 1970. a. rentaabluise tasemeks 50,9 %, piimatööstuses 35 %.²

Mõned majandusteadlased on arvamusel, et kaubandusettevõtetes peaks rentaabluise olema enam-vähem samal tasemel kui vastavaid kaupu ja tooraineid tootvas tööstuses.³

Tootlustuse tootmis- ja kaubanduslikust tegevusest saadav kasum peab looma eeldused sotsialistlikuks laiendatud taastootmiseks. Ka ühiskondlikus tootlustamises peab laiendatud taastootmiseks vajalik kasum kindlustama ettevõtete

¹ Vt. valem 5.36. А.М. М е н д е л е в и ч. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. М., "Экономика", 1972, стр. 151.

² Eesti NSV rahvamajandus 1970. aastal. Kirjastuse "Statistik" Eesti osakond, Tln., 1971, lk. 360.

³ А.Е. К л ю ч е в, А.Н. Г р и г о р ь е в. Прибыль как фактор экономического стимулирования предприятий розничной торговли. - Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1967 г. Сборник ЛИСТ-а им. Ф. Энгельса. Ленинград, 1968, стр. 36.

omakäibevahendite suurenemist, võimaldama rahvamajandusharusiseselt kapitaalmahutuste finantseerimist, kindlustamateatud kasumi laekumist riigieelarvesse ning andma ettevõttele võimaluse moodustada materiaalse stimuleerimise fonde. Ülalloetletud kasumieraldiste normaalseks tagamiseks peaks majandusteadlase A.M. Mendelevitši arvates olema rentaablus tootlustuses vähemalt 2,5 %.¹ Majandusteadlaste A.I. Kotšerga², V. Vengrauskase³, J.S. Stoljaroovi⁴ jt. arvates peaks tootlustuse rentaablus olema vähemalt 5 - 6 % kaubakäibest. Sellise rentaabluse juures oleks tagatud tootlustuse kui rahvamajandusharu laiendatud taastootmise nõuded.

5.3.4. Kasumi planeerimine ja plaanipärane kasutamine

Kasumi planeerimine isemajandavas tootlustusettevõttes, -trustis algab plaanikavandi koostamisega. Kuna kasum kujuneb välja kogutulu ja käibekulude vahena, siis ongi kasumi plaanikavandi koostamise aluseks kogutulu ja käibekulude plaanilised arvestused.

Kasumi ja rentaabluse taseme plaaniline arvestus võib toimuda järgmise vormi kohaselt (vt. tabel 75).

¹ А.М.Менделевич. Рентабельность общественного питания и вопросы ее прогнозирования. Социально-экономическая роль и перспективы развития общественного питания. Тезисы докладов на Всесоюзном научно-техническом совещании в г.Таллине 10-12 октября 1973 г., М., 1973., стр. 27.

² А.И.Кочерга. Экономические проблемы общественного питания. Автореферат. Киев, 1971., стр. 47.

³ В.Венграускас. Ук.раб., стр. 40.

⁴ Я.С.Столjarов. Цена и рентабельность..., стр. 170.

Kasumi ja rentaabluse taseme planeerimine
toitlustuses

Näitajad	Aastaplaan	s.h. kvartalite lõikes			
		I	II	III	IV
1. Toitlustuskäive tuh. rbl.					
2. Kogutulu tuh.rbl. % jaekäibest					
3. Tulude saamine ümberjaotamise korras tuh.rbl. % jaekäibest					
4. Tulude äravõtmine ümberjaotamise korras tuh. rbl. % jaekäibest					
5. Kokku kogutulud tuh. rbl. % jaekäibest	(r.2 + r.3 - - r.4)				
6. Käibekulud tuh. rbl. % jaekäibest					
7. Kasum tuh. rbl. % jaekäibest	(r.5 - r.6)				

Nii koostatud plaanikavand esitatakse kõrgemalseisvale organisatsioonile kinnitamiseks. Kinnitatud plaan ei tarvitse täpselt kokku langeda ettevõtte poolt koostatud plaanikavandiga.

Sellisel juhul peab ettevõtte esialgse kasumiarvestuse läbi vaatama ja sisse viima muudatused jaekäibe plaanilisse struktuuri, käibekulude plaani jne., et oleks tagatud kinnitatud kasumisummade vastavus.

Kvartali ja kuu jaoks kasumi planeerimisel tuleb lähtuda kvartali- ja kuukäibe ning käibekulude plaanidest.

NLKP XXIV kongressi otsustes on rõhutatud kasumi planeerimise täiustamise vajadust, kuna kasum on riigitulude põhiliseks allikaks. Uheks kasumi planeerimise täiustamise suunaks tootlustuses on rentaabluse taseme kaugprognooside koostamine. Rentaabluse kaugprognoosimine erineb printsiipsaalselt lähiplaneerimisest. Kui lähiplaneerimisel määratakse rentaablus kogutulu ja käibekulude tasemete vahena, siis kaugprognoosimisel on prognooside koostamise järjekord vastupidine, selleks tuleb:¹

1) koostada ühiskondlikult vajalike tootmis- ja realiseerimiskulude minimaalse taseme prognoos;

2) välja töötada rentaabluse optimaalne tase tootlustuse jaoks, mis kindlustaks tootlustussüsteemi täieliku isemajandamise;

3) välja arvestada kogutulu tase, mis on vajalik planeeritud käibekulude katmiseks ja optimaalse rentaabluse kindlustamiseks tootlustuses.

Rentaabluse optimaalne tase peab võimaldama kasumiga katta kõik vajalikud plaanilised eraldised ja mahutused.

Kasumi jaotamisel määratakse kõigepealt kohustuslike maksete summa eelarvesse (kasumieraldised 10 % plaanilisest kasumist riiklikus tootlustuses).

Järelejäänud kasutamist moodustatakse 3 majandusliku stimuleerimise fondi:²

1) töötajate materiaalse ergutamise fond;

2) sotsiaal-kultuuriliste ürituste ja elamuehituse fond;

3) kaubanduse (tootlustuse) arendamise fond.

¹ А.М.Менделевич. Рентабельность общественного питания..., стр. 27.

² Stimuleerimisfondide moodustamise kord on esitatud NSV Liidu Riikliku Plaanikomitee j. a. Ametkondadevahelise Komisjoni poolt 5. XI 1970. a. kinnitatud metoodilistes juhendites: Методическое указание по переводу предприятий и организаций государственной торговли и общественного питания на новую систему экономического стимулирования.

Materiaalse ergutamise fondi kasutatakse töötajate premeerimiseks vastavalt kehtestatud premiaalsüsteemidele. Peale selle makstakse sellest fondist töötajale aastapremiaid, kollektiivpreemiaid, preemiaid üksiktöötajale - trustisise sotsialistliku võistluse võitjale, progressiivsete töömeetodite juurutajale, toidu kõrge kvaliteedi ja eeskujuliku teeninduskultuuri eest, aga ka ühekordseid toetusi.¹

Materiaalse ergutamise fond on uue majandusliku stimuleerimise korra järgi töötavates ettevõtetes põhiliseks töötajate premeerimise allikaks. Materiaalse ergutamise fondi kaudu viiakse nende töötasu otsesesse seosesse ettevõtte (organisatsiooni) majandusliku tegevuse efektiivsusega.

Sotsiaal-kultuuriliste ürituste ja elamuehituse fondi kasutatakse põhiliselt töötajate kultuurilise, olme- ja meditsiinilise teenindamise parandamiseks - sanatooriumi- ja puhkekodutuasikute muretsemiseks, lasteasutustele seadmete ja inventari ostmiseks, elumajade, klubide, pioneerilaagrite ehitamiseks, laiendamiseks ja kapitaalremondiks.

Kaubanduse (toitlustuse) arendamise fondi kasutatakse uue tehnika juurutamiseks vajalike kapitaalvahutuste finantseerimiseks, seadmete moderniseerimiseks, toitlustusvõrgu laiendamiseks ja muude materiaalse baasi parandamise abinõude elluviimiseks.

Esimesed 2 fondi on ergutusfondid, mis on põhiliseks töötajate premeerimise ja nende olmetingimuste parandamise allikaks. Nende kujunemine toimub ainult kasumi arvel. Kaubanduse (toitlustuse) arendamise fondi kujunemise allikaks on peale kasumi veel amortisatsioonieraldised ja mittevajalike materiaalse väärtuste realiseerimisest saadav tulem.

¹ Tartu Toitlustustrustis oli 1974. a. materiaalse ergutamise fondi kasutamise eelarve järgmine (%): preemiad jooksvate töötulemuste eest 72,3; ühekordsed preemiad 2,9; sotsialistliku võistluse preemiad 5,5; aasta hüvituse maksamise reserv 11,7; puhkusetasudeks 6,2 ja toetused 1,4 %. Vt. E. N i g o l. Tartu Toitlustustrusti rentaablus 1972 - 1973. a. Diplomitöö. Tartu, 1974, lk. 77.

Väga oluliseks küsimuseks on näitajate määramine, mille alusel toimub ergutusfondide loomine. Fondikujundavaid näitajaid on toitlustuses kolm:

- 1) baasaasta toitlustuskäive,
- 2) toitlustuskäibe juurdekasv,
- 3) bilansiline kasum.

Ergutusfondide moodustamine toimub kasumist individuaalsete normatiivide alusel. Normatiivid töötatakse välja protsentides fondi kujundavatest näitajatest (% baasaasta toitlustuskäibest, % toitlustuskäibe juurdekasvust, % bilansilisest kasumist) toitlustusettevõtete või -trusti poolt.¹

Olenevalt sellest, mida tahetakse ja mida on reaalselt võimalik stimuleerida, otsustatakse igal konkreetsel juhul kas kõigi 3 nimetatud või ainult 2 normatiivi kasuks. Nendes toitlustusettevõtetes, toitlustustrustides, kus on iseloomulik toitlustuskäibe iga-aastane juurdekasv, on kehtestatud kõik 3 normatiivi. Seevastu ettevõtetes, trustides, kus pole toitlustuskäibe pideva juurdekasvu perspektiive, toimub ergutusfondide moodustamine 2 normatiivi (% toitlustuskäibest, % bilansilisest kasumist) alusel. Materiaalse ergutamise fondi kujundamise normatiivina võib kasutada ka % omatoodangu käibest.

¹ Märkus. Kui toimus üleminek uuele stimuleerimissüsteemile, siis arvestati need normatiivid eelmise aasta kogemuste põhjal. Algul arvutati välja fond rbl. (selleks liideti kõik vahendid mitmesuguste allikate arvel, mida kasutati stimuleerimiseks enne üleminekut uuele stimuleerimiskorrale). Siis jaotati fondi üldsumma kas kahe või kolme fondi kujundava näitaja vahel ära. Kui 2 näitaja vahel, siis 60 % toitlustuskäibe ja 40 % kasumi stimuleerimiseks. Kui 3 näitaja vahel, siis toitlustuskäibe stimuleerimiseks ettenähtud osa jaotati veel omakorda kaheks (käibe stimuleerimiseks 80 % ja käibe juurdekasvu stimuleerimiseks 20 %). Siis arvutati välja normatiivsed protsendid. Näiteks normatiiv kasumist leiti järgmiselt:

$$\frac{\text{kasumit stimuleeriv osa fondist} \times 100}{\text{kasum}}$$

vt. Ф.Я.Успенский, К.Д.Волков. Ук. раб., стр. 269-271.

Kaubanduse (toitlustuse) arendamise fondi tehakse eraldised alati 2 normatiivi alusel (% toitlustuskäibest, % bilansilisest kasumist).

Stimuleerimisfondide leidmise käik on toodud tabelis 76. Stimuleerimisfondidesse tehtavate eraldiste normatiivid

T a b e l 76

Stimuleerimisfondide plaanilise summa määramine¹

Fondi kujundavad näitajad	Materiaalse ergutamise fond	Sotsiaal-kultuuriliste ürituste ja elamuehituse fond	Kaubanduse arendamise fond
1. Kasumist määratud normatiivi järgi	$\frac{n_{k1} \times K_1}{100}$	$\frac{n_{k2} \times K_1}{100}$	$\frac{n_{k3} \times K_1}{100}$
2. Toitlustuskäibest määratud normatiivi järgi	$\frac{n_{m1} \times M_0}{100}$	$\frac{n_{m2} \times M_0}{100}$	$\frac{n_{m3} \times M_1}{100}$
3. Toitlustuskäibe juurdekasvust määratud normatiivi järgi	$\frac{n_{\Delta m1} \times M}{100}$	$\frac{n_{\Delta m2} \times M}{100}$	—
4. Kokku plaaniline fond	$r.4=r.1+r.2+r.3$	$r.4=r.1+r.2+r.3$	$r.4=r.1+r.2$

¹ Tähistused:

n_k - normatiiv kasumist (% kasumist), kus 1, 2, 3 vastavate fondide indeksid (1 - materiaalse ergutamise fondi indeks jne.);

n_m - normatiiv toitlustuskäibest (% toitlustuskäibest);

$n_{\Delta m}$ - normatiiv toitlustuskäibe juurdekasvust (% toitlustuskäibe juurdekasvust);

M_0 - toitlustuskäive baasaastal;

M_1 - toitlustuskäive planeeritava aastal;

K_1 - kasum planeeritava aastal.

Märkus. Tartu Toitlustustrustis olid 1974. a. kehtestatud järgmised materiaalse ergutamise fondi tehtavate eraldiste normatiivid: n_{k1} - 15,067 %, n_{m1} - 0,414 %, n_{m1} - 5,314 %.Vt.

E. N i g o l, osundatud teos, lk. 76.

määratakse stabiilsetena reaks aastateks. Nende läbivaatamine on aga vajalik majanduslike tingimuste muutumisel - kaubanduslike mahahindluste, juurdehindluste, töötasu, jaehindade, tariifide, materjalide ja teenuste hindade, toitlustuskäibe planeerimiskorra muutmisel või ettevõtte ümberspetsialiseerumisel.

Normatiivid on oluliselt erinevad üksikutel ettevõtetel (organisatsioonidel) seoses erineva rentaablusega.

Pärast nende fondide moodustamist kasutatakse ülejäänud osa kasumist toitlustusettevõtte, -trusti teiste plaaniliste vajaduste finantseerimiseks. (Trustis näiteks omakäibevahendite normatiivi juurdekasvuks, kapitaalmahutusteks, uue tehnika juurutamiseks antud laenude kustutamiseks, eraldisteks kõrgemalseisvale organisatsioonile ümberjaotamise korras, elamu-kommunaalmajanduse eksploatatsioonikahjude hüvitamiseks, pioneerilaagrite, puhkekodude ülalpidamiseks).

Ja lõpuks, kasumi vaba jääk kuulub ülekanndmisele riigieelarvesse.

Riikliku ja kooperatiivkaubanduse
 tootlustuskäibe struktuuri muutumine
 NSV Liidus ja Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973
 protsentides

Kaubagrupid	NSVL			ENSV		Dünaamika % 1960 - 1973
	1971	1972	1960	1970	1973	
A	1	2	3	4	5	6
Tootlustuskäive	100	100	100	100	100	247,4
Toidukaubad	96,4	96,3	95,5	96,1	95,6	247,7
Liha ja linnud	16,6	17,3	7,9	10,8	11,7	367,6
Vorstitooted	4,9	4,9	5,8	5,5	5,6	239,5
Kala	1,5	1,5	0,6	0,9	0,8	308,7
Heeringas	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1	205,6
Või	1,8	1,8	2,7	3,1	2,5	217,3
Margarin, muud rasvad	2,4	2,3	1,3	1,5	1,4	249,3
Piim	6,1	6,0	5,1	6,1	4,8	232,1
Juust	0,4	0,4	0,2	0,4	0,5	559,0
Lihakonservid	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	567,2
Kalakonservid	0,3	0,4	0,2	0,5	0,7	827,1
Köögiviljakon- servid	0,6	0,6	0,8	0,6	1,1	820,6
Puuvilja-marja- konservid	0,6	0,7		0,7	1,5	
Kanamunad	3,3	3,5	2,4	3,4	2,9	301,9
Suhkur	2,4	2,5	2,6	2,2	1,8	180,0
Kondiitritooted	3,9	3,8	5,6	3,8	3,8	187,3
Keedis, džemm, mesi	0,4	0,5		0,5	0,4	
Jahu	2,5	2,6	1,9	1,7	1,4	184,6
Leib	2,8	2,8	2,3	1,6	1,6	173,0
Tangud	1,0	1,0	0,3	0,4	0,3	210,9
Makaronid	0,5	0,5	0,2	0,2	0,3	367,9
Kartul	1,3	1,2	1,1	1,2	1,1	222,8

Lisa 1 (järg)

A	1	2	3	4	5	6
Köögivilid	2,3	2,3	1,3	2,0	1,6	292,8
Puuviljad, marjad	2,0	2,1	1,6	2,1	1,9	293,6
Viin	2,8	2,4	10,2	2,2	2,2	176,8
Likööri-viina- tooted	0,9	0,7		3,7	5,0	
Konjak	0,8	0,9	10,2	10,6	4,0	222,2
Veinid	6,3	5,4			4,0	
Šampanja	0,6	0,7			1,1	
Õlu	7,3	7,4	9,7	6,1	7,2	184,4
Alkoholita joogid	2,2	2,2	3,2	1,9	1,9	291,3
Jäätis	1,4	1,5		2,1	1,9	
Muud toidukaubad	1,9	2,0	4,5	2,8	2,9	161,5
Toitlustamise juurdehindlus	13,7	13,6	13,4	16,3	17,2	316,8
Tubakatooted, tikud	3,6	3,7	4,5	3,9	4,4	240,5

Juhtivate töötajate palgad toitlustusettevõtetes (rbl./kuus)¹

Ametinimetus	Toitlustusettevõtete grupid keskmise kuukäibe järgi (tuh. rbl.)						
	I üle 100	II 60-100	III 40-60	IV 30-40	V 20-30	VI 15-20	VII 10-15
Direktor (juhataja)	160-180	140-160	120-140	110-120	100-110	90-100	85-90
Tootmisalajuhataja	150-170	130-150	120-140	100-120	90-100	80- 90	-
Pearaamatupidaja	130-140	120-130	100-120	90-100	880- 90	70- 90	-
Osakondade juhatajad	130-140	120-130	-	-	-	-	-
Laojuhataja	80-100	80-100	80-100	80-100	-	-	-

¹ Н.И.В а с е н и н. Ук. раб., стр. 35,37.

Juhtivate töötajate palgad toitlustustrustides (rbl./kuus)¹

Ametinimetused	Toitlustustrustide grupid keskmise aastakäibe järgi (milj. rbl.)							
	I üle 20	II 10-20	III 8,5-10	IV 7-8,5	V 5,5-7	VI 4-5,5	VII 2,5-4	VIII 0,5-2,5
Direktor, juhataja	200-220	180-200	170-180	160-170	150-160	140-150	130-140	120-130
Peakaubatund- jad, peatehno- loogid	170-180	160-170	150-160	140-150	-	-	-	-
Pearaamatupi- daja	170-180	160-170	150-160	140-150	130-140	120-130	110-120	100-110
Osakonnajuha- tajad	160-170	150-160	140-150	130-140	120-130	110-120	110-120	-

¹ Н.И.В а с е н и н. Ук. раб., стр. 60,61.

Tööviljakuse plaanilise juurdekasvutempo
leidmine mõjutegurite kaudu

Lähteandmed

1. $M_0 = 381,9$ tuh. rbl.; $M_1 = 437,0$ tuh. rbl.;
 $I_M = 1,144$.

2. $M_{(ting)0} = 403,9$ tuh.rbl.; $M_{(ting)1} = 472,0$ tuh.rbl.

3. Planeeritaval aastal antakse 1. VI eksploatatsiooni nõudepesumasin, mis asendab 0,5 nõudepesija tööd.

4. $T_0 = 53$, s.h. $T_{a.o.} = 8,5$.

5. Planeeritaval aastal saadakse puhastatud kartulit 18 tonni rohkem kui analüüsitaval aastal, puhastatud kartuli ümberarvutamise koefitsient on 1,54; $a = 70$ inimtundi;
 $A_0 - 12190$ inimpäeva.

6. $T_{vII} = 55$ rbl.; $T_{v0} = 53$ rbl.

7. Antud ettevõttel on peale põhiettevõtte veel 4 filiaali, nende käivete ja tööviljakuse kohta on teada järgmised andmed:

Ettevõtted	M_0 tuh.rbl.	M_1 tuh.rbl.	T_0	T_{v0} tuh.rbl.
1	238,4	264,0	33,5	7,12
2	26,7	39,0	2	13,35
3	26,8	36,0	3,0	8,93
4	65,5	80,0	4,5	14,55
5	24,5	18,0	1,5	16,33
Kokku	381,9	437,0	44,5	8,58

8. Töötingimuste parandamise tõttu eeldatakse haiguspäevade vähenemist 0,2 päeva võrra (ühe töötaja kohta) ja põhjusega puudumise vähenemist 0,3 päeva töödistsipliini tugevdamise teel. $A_0 = 230$ päeva.

9. Planeeritaval aastal on administratiiv-teenindava personali arv ($T_{a.1}$)⁹ inimest (analüüsitava aasta keskmine 8,5).

Arvutuskäik

1) j_1 leidmine:

$$I_{T_m} = \frac{M(\text{ting})}{M} ; I_{T_{mo}} = \frac{403,9}{381,9} = 1,057; I_{T_{ml}} = \frac{472,0}{437,0} = 1,080; j_1 = \frac{(I_{T_{ml}} - I_{T_{mo}}) \cdot 100}{I_{T_{mo}}} = \frac{(1,080 - 1,057) \cdot 100}{1,057} = 2,1 \%$$

2) j_2 leidmine:

$$\Delta T = \frac{0,5 \cdot 7}{12} = 0,3, \text{ kus } 7 - \text{ masina töötamise aeg kuudes, } 12 - \text{ kuude arv aastas.}$$

$$j_2 = \frac{\Delta T \cdot 100}{T_0} = \frac{0,3 \cdot 100}{55} = 0,5 \%$$

3) j_3 leidmine:

$$\Delta A = \frac{\Delta P_t \cdot a}{8,2} ; \Delta A = \frac{18 \cdot 1,54 \cdot 70}{8,2} = \frac{1940}{8,2} = 237 \text{ inim-päeva;}$$

$$j_3 = \frac{\Delta A \cdot 100}{A_0} = \frac{237 \cdot 100}{1219,0} = 1,9 \%$$

4) j_4 leidmine:

$$j_4 = \frac{T_v \cdot II}{T_{vo}} = \frac{55}{53} = 1,0 \%$$

5) j_5 leidmine:

Ettevõtted	$T(\text{ting}) = \frac{M_1}{T_{vo}}$	$T_v(\text{ting}) = \frac{M_1}{T(\text{ting})}$
1	264 : 7,12 = 37,1	
2	39 : 13,35 = 2,9	
3	36 : 8,93 = 4,0	
4	80 : 14,55 = 5,5	
5	18 : 16,33 = 1,1	
Kokku	$\Sigma = 50,6$	$\frac{437}{50,6} = 8,64$

$$j_5 = \frac{T_{v(\text{ting})} \cdot 100}{T_{v0}} = \frac{8,64}{8,58} = 0,7 \%$$

$$6) j_6 = \frac{\Delta A_1 \cdot T_p \%}{A_0} = \frac{0,5 \cdot 84}{230} = 0,2 \%$$

$$7) j_7 = \frac{(T_{a.(\text{arv.})} - T_{a.1.}) \cdot 100}{T_0} = \frac{(8.5.1.144-9) \cdot 100}{53} = 1,3 \%$$

$$J = -j_1 + j_2 + j_3 + j_4 + j_5 + j_6 + j_7 = -2,1 + 0,5 + 1,9 + 1,0 + 0,7 + 0,2 + 1,3 = 3,5 \%$$

$$J_{(\text{ting})} = 0,5 + 1,9 + 1,0 + 0,7 + 0,2 + 1,3 = 5,6 \%$$

Juurdehindluse piirmäärad ETKVL-i süsteemis
(% jaehinnast)¹

	Kategooria			
	I		II	III
	I järk	II järk		
I. Osalist ümbertöötlemist vajavad produktid: liha ja linnuliha, subproduktid, vorstid, suitsuliha, või, lihakonservid, liha-aedviljakonservid.	40	32	22	14
II. Omatoodangu valmistamisel kasutatavad produktid: kala, heeringas, taimevõi, toidurasvad, margariin, piim ja piimasaadused, juust, kalakonservid, köögiviljakonservid, puuvilja- ja marjakonservid, munad, keedis, džemm, jahu, tangud, kaunviljad, makaronitooted, kartul, köögivilid, puuvili, marjad.	50	40	28	18
III. Ostukaubad: puuvili, karastusjoogid, mineraalvesi.	15	10	10	5

¹ Juurdehindluse piirmäärad kooperatiivses süsteemis kehtestab Tarbijate Kooperatiivi Keskliit. Praegu kehtivad juurdehindluste põhimäärad on määratud Keskliidu määrusega nr. 54 6. aprillist 1973. a. Kooperatiivi juhatustel on õigus oma kooperatiivi tootlustusettevõtetele määrata piirjuurdehindlustest madalamaid juurdehindlusi. Seda võimalust on praegu rakendatud restoranides, mis enamuse ajast töötavad sööklatena ja ainult 2 - 3 korda nädalas õhtuti restoranidena. Enamikul juhtudel on juurdehindlus neis määratud II kategooria ettevõtete tasemel. Erandi moodustavad üldhariduslike koolide sööklad, kus kõigile toiduainetele on kehtestatud juurdehindlus 10 % ja kutsekoolide sööklad (juurdehindlus 17 %). Vt. A. T õ n s i n g. Ühiskondliku tootlustamise arengusuunad ETKVL-i süsteemis. Diplomitöö. Tartu, 1974, lk. 83-85.

L i s a 6

Juurdehindluse määrad Eesti NSV riiklikus
toitlustuses (% jaehinnast)¹

	Kategooria			
	kõrgem	I	II	III
Road päeval, külmad ja magus- toidud kogu tööpäeva vältel	38	-	-	-
Portsjonroad	76	-	-	-
Road tellimisel	-	58	36	25
Lõunaroad	-	32	26	15
Saiad, pirukad, küpsised, mis on valmistatud retseptide järgi	-	28	28	15
Rasvapiirukad, pontšikud	-	34	34	17
Kohv, tee jt. kuumad joogid	-	45	35	15
Muud kulinaartooted	-	20	20	15
Pooltoided, mis on valmistatud toitlustusettevõtetes	-	10	10	10
Koolide toitlustamine	-	-	-	10 ²
Kutsehariduslike koolide toit- lustamine	-	-	-	17 ²
Portsjonvõi	36	33	28	16
Piim, kanamunad, puuvili, ka- rastusjoogid, mineraalvesi	32	22	20	10

¹ ENSV Kaubandusministeeriumi käskkiri nr. 76
21. maist 1965. a.

² See juurdehindluse määr kehtib ka Eesti NSV koope-
ratiivses toitlustuses.

Näide kogutulu taseme planeerimiseks
lihtsustatud meetodil

Lähteandmed

1. Kogutulu tase ja omatoodangu osatähtsus kvartalite lõikes on järgmised:

Kvartal	Kogutulu tase plaanieelsel a. (β_0)	Omatoodangu osatähtsus (c)	
		plaani- eelsel a.	planeeri- taval a.
I	21,14	67,4	70,6
II	21,21	68,8	70,8
III	21,43	70,6	71,6
IV	21,19	69,8	71,6
Kokku	21,24	69,2	71,2

2. Tooraine kulu, maha- ja juurdehindluse määrad III kategooria ettevõttes on järgmised:

Tooraine ja kau- bad	Tooraine kulu tuh. rbl.		Kaubandus- lik maha- hindluse %	Juurde- hindluse %
	plaani- eelsel a.	planeeri- taval a.		
	tooraine maksumusest jaehinnas			
a	30	25	12	16
b	5	10	8	10
c	10	15	12	20
d	15	25	16	30
e	20	15	10	16
	80	90		

3. Käibeplaan on III kategooria ettevõtetel 110 tuh. II kategooria ettevõtetel 30 tuh. rbl., jaevõrk 5 tuh. rbl. Kokku 145 tuh. rbl.

4. Kondiitritoodete valmistamine suureneb 4000 rbl. võrra, erinevus kogutulu tasemetel vahel (4 hj_(k)) on 10 %.

5. Planeeritava aastal organiseeritakse piima müük ilma juurdehindlusteta 6000 rbl. ulatuses.

6. Söökla keskmine juurdehindluse määr on 13,9 % müügihinnast, aga pooltoodetele kehtestatud juurdehindlus on 10 % jaehinnale (ehk 9,1 % müügihinnast). Pooltoodete reaaliseerimine kasvab 4,7 tuh. rublalt 7,7 tuh. rublani planeeritava aastal. Omatoodangu plaaniline kasvutempo on 1,177.

Lahenduskäik

1. Kogutulu taseme määramine planeeritavaks aastaks:

a) tooraine-, kaupade struktuuri ning omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju leidmiseks leitakse kõigepealt mahhindluste summad (tuh. rbl.):

Tooraine ja kau- bad	Plaanieelsel perioodil		Plaani- perioodil	
	maha- hindlus	juurde- hindlus	maha- hindlus	juurde- hindlus
a	3,6	4,8	3,0	4,0
b	0,4	0,5	0,8	1,0
c	1,2	2,0	1,8	3,0
d	2,4	4,5	4,0	7,5
e	2,0	3,2	1,5	2,4
	9,6	15,0	11,1	17,9

Edasi määratakse mõju III kategooria ettevõtetes

$$j_{1a} = \beta(\text{ting}) - \beta_0 = 26,88 - 25,89 = 0,99 \%$$

$$\beta_0 = \frac{(9,6 + 15,0) \times 100}{80 + 15} = \frac{2460}{95} = 25,89;$$

$$\beta(\text{ting}) = \frac{(11,1 + 17,9) \times 100}{90 + 17,9} = \frac{2900}{107,9} = 26,88$$

ja II kategooria ettevõtetes

$$j_{1b} = 0,99 \times 1,25 = 1,24$$

Keskmine mõju isemajandava tootlustusettevõtte kohta tervikuna (j_1) leitakse järgmiselt:

Ettevõtted	$M_{pl}(\text{tuh. rbl.})$	Kogutulu juurdekasv	
		%	rbl.
III kategooria	110	0,99	1089
II kategooria	30	1,24	372
Jaevõrk	5		
	145		1461

$$\bar{j}_1 = \frac{1461 \times 100}{145000} = 1,01 \%,$$

sellest $J_{1(c)} = 2 \times 0,06 = 0,12 \%$;

b) kondiitritoodete toodangu suurendamise mõju leidmine

$$j_2 = \frac{\Delta Ot_k \times \Delta h_j(k)}{M_1} = \frac{4000 \times 1}{14500} = 0,28 \%;$$

c) ilma juurdehindluseta piima müügi mõju leidmine:

$$j_3 = \frac{M_p \times 9,1}{M_1} = \frac{6000 \times 9,1}{145000} = -0,38 \%;$$

d) pooltoodete müügi suurendamise mõju leidmine:

$$j_4 = \frac{(Pt_1 - Pt_{(arv)}) \cdot \Delta h_j(jt)}{M_1} = \frac{(7,7 - 4,7 \times 1,177)(9,1 - 13,9)}{145} = -0,07 \%;$$

$$\beta_1 = \beta_0 + j_1 + j_2 - j_3 - j_4 = 21,24 + 1,01 + 0,28 - 0,38 - 0,07 = 22,08 \%.$$

Kogutulu tase planeeritavaks aastaks on 22,08 %.

2. Kogutulu taseme määramine kvartalite lõikes:

Kvartalid	Omatoodangu osatähtsuse %		Paranduskoefitsient	Korrektiiv (j)	Kogutulu plaaniline tase	
	kasv (Δc_{kv})	hálve kesk- misest ($\Delta c_{kv} - \Delta \bar{c}$)			esialgne ($\beta_{(alg)}$)	täpsustatud (β_1)
I	3,2	+1,2	0,06	+0,07	21,99	22,06
II	2,0	-	0,06	-	22,06	22,06
III	1,0	-1,0	0,06	-0,06	22,29	22,23
IV	1,8	-0,2	0,06	-0,01	22,04	22,03
Kokku	2,0 = ($\Delta \bar{c}$)	-	-	-	22,08	22,08

$$\beta_{(alg)} = \beta_0 \times I_\beta, \text{ kuna } I_\beta = \frac{22,08}{21,24} = 1,04,$$

siis $(alg) I_{kv} = 21,14 \times 1,04 = 21,99 \text{ jne.}$

Üksikute tegurite mõju arvutamise
käibekulude plaani täitmisele¹

Lähteandmed

	Plaan		Tegelik	
	summa	%	summa	%
K_k (käibekulud)	126260	20,48	130 000	20,30
s.h. $K_k(p)$ (püsivad)	10720	1,74		
M (tuh. rubl.)	616,5	79,2	640,4	76,2

Mõju leidmine

1. Kaubakäibemahu muutumise mõju:

$$\Delta K_k = \left(\frac{K_{k(p)o} \times 100}{M_1} - \alpha_{(p)o} \right) \times \frac{M_1}{100} = \left(\frac{10,72 \times 100}{640,4} - 1,74 \right) \times \frac{640,4}{100} = (1,67 - 1,74) \times \frac{640,4}{100} = \frac{-0,07 \times 640,4}{100} = -448 \text{ rubl.}$$

2. Omatoodangu osatähtsuse muutumise mõju:

$$K = \frac{1,3 \times \alpha_1}{1,3 \alpha_1 + 100} = \frac{1,3 \times 20,3}{1,3 \times 76,2 + 100} = \frac{26,39}{199,06} = 0,13 \%$$

$$\Delta a = 76,2 - 79,2 = -3 \%$$

$$\Delta K_k = \frac{(K \times \Delta C) \times M_1}{100} = \frac{0,13 \times (-3) \times 640,4}{100} = \frac{-0,39 \times 640,4}{100} = -2498 \text{ rubl.}$$

3. Koondmõju:

$$\Delta K_{k(s)} = \frac{\Delta \alpha \times M_1}{100} = \frac{-0,18 \times 640,4}{100} = -1153 \text{ rubl.}$$

4. Muude tegurite mõju:

$$-1153 - (-448) - (-2690) = +1793 \text{ rubl.}$$

¹ Omatoodangu ja ostukaupade kulumahukuse suhe on võetud 2,3, mis vastab meie liiduvabariigi pooltoodetega varustatuse tasemele.

Käibekulude planeerimine otsese arvutamise meetodil

Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje plaanilise summa leidmine
Põhivahendite amortisatsioon ja üürid	Omapõhivahendite amortisatsioon	① Omapõhivahendite a. keskmine maksumus üksikute liikide lõikes ¹ ② Amortisatsiooninormid aastaks % ²	$\sum \frac{② \times ①}{100}$
	Üürikulud	① Üüritud pinna suurus või seadmete arv ② Üürimäärad ³	$\sum ① \times ②$
Hoonete, ruumide ja inventari korrashoiukulud	Küttekulud	Ahikütte korral: ① Ahjude arv või hoonete maht m ³ ② Küttekulunormid ajaühikus ③ Kütteperioodi pikkus ④ 1 tonni kütte hind	$\sum ① \times ② \times ③ \times ④$
	Valgustuskulud	① Ruumi pindala m ² ② Valgustusnorm 1 m ² kohta ③ Valgustustundide arv päevas ④ Päevade arv plaaniperioodil ⑤ 1 kW h maksumus	$\sum ① \times ② \times ③ \times ④ \times ⑤$

Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje plaanilise summa leidmine
	Veevarustus- ja kana- lisatsioonikulud	① Tarbitud vee kogus ② Tasu 1 m ³ vee eest	① x ②
	Tuletõrjekulud	① Tuletõrjeinventari ja seadmete normid ja maksumus ② Kulud tulekustutite remondiks ja korras- hoiuks ③ Tasu tuletõrjeorga- nitele	① + ② + ③
	Ruumide korrashoiu- kulud	① Teenuste (pesemine, prahiväljavedu) mak- sumus ② Inventari maksumus (harjad, labidad, pe- semisvahendid)	① + ②
	Kaalude ja mõõteriis- tade kontrollimise kulud	① Kontrollimiste plaa- niline arv ② Kehtivad tariifid ühe kontrollimise kohta	① x ②
	Valvekulud	① Valveobjektide arv valvevormide järgi ② Iga valvevormi ta- riifid	\sum ① x ②

Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje plaanilise summa leidmine		
Jooksva remondi kulud		① Materjalide kulunorm ② Materjali ühiku maksumus ③ Materjalide veosekaal ④ Transporditariif ⑤ Remonditööde maht ⑥ Tööhinded	$\Sigma ① \times ② + \Sigma ③ \times ④ + \Sigma ⑤ \times ⑥$ materjalide maksumus materjalide kohaleveokulud remonditööliste töötasu		
Eririietuse ja väikeinventari kulumine, lauanõude kulumine	Väike- ja lauanõude mahakandmise kulud	① Likvideerimisele kuuluvad väikevahendid ja lauanõud ② Soetatakse plaaniperioodil (ühiku hinnaga alla 2 rbl.) ③ Soetatakse plaaniperioodil (ühiku hinnaga 2-50 rbl.)	$50 \times \Sigma ① + \Sigma ② + \frac{50 \times \Sigma ③}{100}$		
	Eririietuse kulumine	① Töötajate arv ② Sanitaarriietuse norm ③ Riietuse maksumus ④ Riietuse kandmise aeg (kuudes)	$\Sigma ① \times ② \times ③ \times 12$		
	Pesu pesemiskulud	① Pesu kaal (kg) ② Teenustasu 1 kg pesu pesemise eest	$① \times ②$		

Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje plaanilise summa leidmine
Kütte- ja elektrikulud (tootmis- protsessis)	Elektrikulu	① Elektriseadmete arv	$\Sigma ① \times ② \times ③ \times ④$
		② Ühe seadme võimsus	
		③ Töötundide aeg ööpäevas	
		④ 1 kW h maksumus	
	Gaasikulu	Samad näitajad	$\Sigma ① \times ② \times ③ \times ④$
Kaupade säilitamise, sorteerimise, külmseadmete korrashoiu kulud	Mittekoosseisuliste sorteerijate jt. töötasud	① Töömaht	$① \times ②$
		② Töötasu hinne töömahu ühiku kohta	
	Külmseadmete hooldamiskulud	① Külmseadmete arv	$\Sigma ① \times ② \times ③ \times ④ \times ⑤$
		② Võimsus	
		③ Töötundide aeg päevas	
		④ Elektrienergia jm. kulunormid	
		⑤ Viimaste ühiku maksumus	
	Külmseadmete teenindamiskulud	① Külmseadmete arv (liikide järgi)	$\Sigma ① \times ②$
		② Tariifid tehnilise teenindamise eest	
Reklaamikulud		① Reklaamiabinõud	$\Sigma ① \times ②$
		② Nende maksumus	

Lisa 9 (järg 4)

Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje plaanilise summa leidmine
Kaupade normatiivsed kaod		① Tooraine ja kaupade planeeritud vajadus ② Loomuliku kao norm % ⁴	$\sum \frac{① \times ②}{100}$
Taarakulud		① Taaravajadus (liikide lõikes) ② Taaraühiku maksumus saabumisel ③ Taaraühiku maksumus tagastamisel ④ Taara tagastamiskulud ⑤ Taara transpordi- ja remondikulud ⑥ Taara kohapeal realisee- rimisest saadavad tulud	$\sum ① \times ② - \sum ① \times ③ + \sum ④ +$ $+ \sum ⑤ - \sum ⑥$
Kaadri ettevalmistamise kulud		① Kõrgemalseisva organi- satsiooni poolt kehtes- tatud protsendimäär toitlustuskäibest	$\frac{① \times M}{100}$
Ohutustehnika kulud		① Töökaitsealaste ürituste arv ② Ürituse maksumus ③ Ohutustehnika juurutami- se plaan ④ Tehnilise seadme maksumus	$\sum ① \times ② + \sum ③ \times ④$

		Lisa 9 (järg 5)	
Kulukirjed	Kulukirje sisemuses eristatavad kululiigid	Planeerimise aluseks olevad näitajad	Kulukirje planeerilise summa leidmine
Muud kulud	Kantselei-, posti-, telegraafi-, telefonikulud	① Kantseleitarvete vajadus rbl. ② Posti- ja telegraafisadetiste maksumus ③ Telefonide arv ④ Telefoni ekspluatatsioonitasu	$\Sigma ① + \Sigma ② + \Sigma ③ \times ④$
	Inkasseerimiskulud	① Riigipanka üleantava raha summa ② Tasumäär 100 rbl. inkasseerimise eest	$\frac{① \times ②}{100}$
	Tasu masin-arvutusjaamadele jne.	Lepingutes ettenähtud tasunormid	
Laokulud		Normatiivid laokäibest ja transiitkäibest Normatiiv (%) plaanilisest tootlustusikäibest	% laokäibest + % transiitkäibest
	Kõrgemalseisva lüli ülalpidamiskulud		

1 Keskmise maksumuse leidmisel võetakse arvesse aasta jooksul käikulastud, likvideeritud ja tasuta üleantud põhifondid.

2 Amortisatsioonieraldisi planeeritakse alates põhifondide käikulaskmisele järgnevast kuust. Amortisatsiooninormid on kehtestatud NSV Liidu Riikliku Plaanikomitee poolt.

3 Üürimäärad sõltuvad a) üüritud pinna asukohast (millises linnas, maal), b) pinna liigist (põhi- või abipind), c) pinna otstarbest (söökla, ladu), d) ehitusviisist (kivi- või puitehitist). Üürimäärad kinnitab liiduvabariigi rahandusministeerium.

4 Loomuliku kao normid on diferentseeritud tooraine ja kaupade nimetuste lõikes, aas-
taagade, kasutatavate transpordivahendite, külmutusseadmete olemasolu järgi. Need on piirnormid. Pooltoodete kaonormid on suuremad.

5 Taara vajaduse määramisel võetakse aluseks kaupade saabumise plaan, taaraühiku mahutavus.

Tartu Toitlustustrusti toitlustusettevõtete rentaabluse sõltuvus
kaubakäibe struktuurist ja töömahukusest aastail 1960 - 1973

Aastad	Realiseeritud hinnalisand						Toitlustuse juurdehindlus		Kaubanduslik mahahindlus		Käibe- kulud %
	üldisele kau- bakäibele		sellest: omatoodangule								
	summa tuh. rbl.	tase %	summa tuh. rbl.	tase %	summa tuh. rbl.	tase %	summa tuh. rbl.	tase %	summa tuh. rbl.	tase %	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1960	1016,3	18,74	582,1	24,61	434,2	14,21	713,1	13,15	303,2	5,59	16,50
1965	1480,0	20,68	979,4	24,32	500,6	15,98	1076,3	15,03	403,7	5,65	20,74
1970	2789,3	24,53	1784,4	26,65	1004,9	21,50	1768,0	15,55	1021,3	8,98	23,32
1973	3287,8	25,15	2230,3	28,12	1057,5	20,57	2082,5	15,93	1205,3	9,22	22,42

Rentaablus %	Realiseeritud hinnalisandis ostukaupade ja omatoodangu suhe (ostukaubad = 1,00)	Kaubakäibe koostisosade rentaablus (%)				Realiseeritud hinnalisandi taseme dünaamika		
		omatoodang		ostukaubad		kokku	sellest:	
		käibekulud	rentaablus	käibekulud	rentaablus		omatoodang	ostukaubad
13	14	15	16	17	18	19	20	21
2,24	1,34	24,93	-0,32	9,97	4,24	100,0	100,0	100,0
-0,06	1,96	28,12	-3,80	11,25	4,73	110,35	98,90	112,46
1,21	1,78	29,71	-3,06	12,38	9,12	130,95	108,29	151,30
2,73	2,11	28,18	-0,06	11,74	8,83	134,20	114,26	144,76

KASUTATUD KIRJANDUS

E n g e l s, F. Perekonna, eraomanduse ja riigi tekimise. Tallinn, ERK, 1958.

L e n i n, V. I. Teosed. 29. kd. Tallinn, ERK, 1954.

A a r m a, H. Ühiskondliku toitlustamise materiaaltehnilise baasi arendamise suunad vabariigis. Dissertatsioon. Tallinn, 1969.

B o č e k, M. Organisation und Ökonomik der Betriebspeisegaststätten. - "Čekoslovenske pohostinstvi", 1966, No 8 (eine Arbeitsübersetzung von der Karl-Marx-Universität, Leipzig).

C r a m e r, W. Zweigökonomik des Gaststättenwesens. Berlin, Verlag "Die Wirtschaft", 1966.

Eesti NSV rahvamajandus 1972. a. - Statistiline aastaaromat. Tallinn, kirj. "Statistika" Eesti osakond, 1973.

G r ä f e, H. K. Ernährung des Werktätigen Menschen. "Ernährungsforschung", Berlin, Akademie-Verlag, 1962, Heft III.

K a n g u r, E. Ühiskondliku toitlustamise arengusuunad Eesti NSV riiklikus kaubanduses (1960-1973).Diplomitöö. Tartu, 1974.

K ö r n e r, N. Die Aufgaben des sozialistischen Gaststättenwesens der Versorgung im Betrieb. Dissertation. Leipzig, 1962.

M e r e s t e, U., S t r a ž, S., V o l t, V. Kaubandusstatistika II. Tartu, 1973.

N i g o l, E. Tartu Toitlustustrusti rentaablus 1972-1973. a. Diplomitöö. Tartu, 1974.

P a r m a s, K. Ehitus, ehitus. - "Edasi", 27.05.1969.

R a n d m a a, Ü. Olmekultuurist. - "Noorte Hääl", 13.01.72.

R a u d v e r, G. Tööjõupuudus. - "Edasi", 20.05.70.

S a u k s, F. Kaubanduse arengust Eestis kapitalismi tingimustes (1900-1940). Tallinn, "Eesti Raamat", 1968.

S i i m o n, A. Jaekaubanduse ökonoomika. Tartu, 1974.

S i i m o n, I. Elanikkonna tegevuskohajärgse tootlustamise probleemid (Eesti NSV näidetel). Dissertatsioon. Tartu, 1973.

S t a j a k o v, Z. Untersuchung der Abhängigkeit der Entwicklung der gesellschaftlichen Speisung und der Freizeit für die Hausfrau. - "Sozialistischer Handel", 1960, Heft 10-11.

T ö n s i n g, A. Ühiskondliku tootlustamise arengusuund ETKVL-i süsteemis. Diplomitöö. Tartu, 1974.

М а р к с К. Теория прибавочной стоимости, I. М., Госполитиздат, 1954.

Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, Киев, "Техника", 1969.

Б е й с е м б е т о в К. Полуфабрикаты и материальная заинтересованность. - "Общественное питание", 1967, № 6.

В а с е н и н Н.И. Оплата труда работников общественного питания, М., "Экономика", 1974.

В а с и л ь е в С.С. В ногу с развитием социалистического общества. - "Общественное питание", 1970, № 4.

В а с и л ь е в С.С. Экономика общественного питания, М., "Экономика", 1968.

В е н г р а у с к а с В. Проблемные вопросы осуществления экономической реформы в общественном питании (на примере Литовской ССР). Автореферат, Вильнюс, 1972.

Временные методические рекомендации по развитию и размещению открытой сети общественного питания в системе потребительской кооперации на период 1971-1975, Центросоюз 2 ЦИНОТ УР, М., 1972.

Г р е б н е в А.И. Автоматизированная система планирования розничного товарооборота, М., "Экономика", 1972.

З л о к а з о в Ю.И. Оплата труда работников торговли и общественного питания. - "Юридическая литература", М., 1969.

И в а н о в А.М., П а з у х а Н.Д. Принципы построения сети предприятий общественного питания в сельской местности. Сборник Укр. НИИТОП-а "Достижения науки - в практику торговли", Киев, "Техника", 1967.

Из неопубликованных рукописей К. Маркса. - "Большевик", 1938, № 11-12.

И л ь и н А.П. Пути повышения производительности труда в общественном питании, М., "Экономика", 1971.

И о н с е н И.А. Вопросы учета расходов по общественно-организованному питанию. Тезисы докладов и сообщений ЗИСТ-а, часть II, М., 1969.

К а н е в с к и й Е. Общий котел Красного Питра. - "Общественное питание", 1967, № 8.

К л ю ч е в А.Е., Г р и г о р ь е в А.Н. Прибыль как фактор экономического стимулирования предприятий розничной торговли. Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1967 год. Сборник ЛИСТ-а им. Ф. Энгельса, Л., 1968.

К о в а л е в А.Г. Психология личности. Л., 1963.

К о р о в к и н Г.Н. Народное потребление и торговля (некоторые проблемы развития и планирования). - "Экономика", М., 1969.

К о ч е р г а А.И. Повышение эффективности использования основных фондов общественного питания. М., "Экономика", 1974.

К о ч е р г а А.И. Экономические показатели в общественном питании и их совершенствование. В сборнике "Вопросы экономики и организации общественного питания", Киев, 1964.

К о ч е р г а А.И. Экономические проблемы общественного питания. Автореферат, Киев, 1971.

К о ч е р г а А.И. Экономические проблемы общественного питания. М., "Экономика", 1972.

К о ч е р г а А.И., С т о л я р о в Я.С., Л а з а р е в Б.Г. Планирование хозяйственной деятельности общественного питания. М., "Экономика", 1970.

Левченко В.С. Заработная плата в общественном питании и пути ее совершенствования (на материалах Министерства торговли УССР). Автореферат. Киев, 1971.

Материалы XXIV съезда КПСС, М., Политиздат, 1971.

Махнюк В.Р. Определение потребности и размещение сети предприятий общественного питания в сельской местности. Сборник "Проблемы развития материально-технической базы розничной торговли на селе". Новосибирск, Институт Советской кооперативной торговли, 1970.

Махнюк В.Р. Пути повышения эффективности общественного питания. - Социально-экономическая роль и перспективы развития общественного питания. Тезисы докладов на Всесоюзном научно-техническом совещании в г. Таллине 10-12 октября 1973 г., М., 1973.

Менделевич А.М. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. М., "Экономика", 1972.

Менделевич А.М. Рентабельность общественного питания и вопросы ее прогнозирования. - Социально-экономическая роль и перспективы развития общественного питания. Тезисы докладов, М., 1973.

Мотолянский Г.С., Левитина М.Г. и др. К вопросу о выборе наиболее эффективных предприятий общественного питания в условиях Донбасса. - Материалы научной конференции по проблемам торговли и общественного питания. Донецк, 1968,

Народное хозяйство СССР 1922-1972. Юбилейный статистический ежегодник. М., "Статистика", 1973.

Озолн Э.А. Статистические методы определения числа обедających. - Сборник трудов Ленинградского института советской торговли им. Ф. Энгельса, Вып. 26, Л., 1966.

Планировка и застройка населенных мест, нормы планирования СН и П П-к, 2-62. Госстрой СССР, Издательство литературы по строительству. М., 1967.

Прогнозы развития системы культурно-бытового обслуживания и типов общественных зданий. ЦНИИЭП учебных зданий, М., 1970.

Р о й з м а н В.М. Ценообразование и рентабельность. - Проблемы хозяйственного расчета в торговле и общественном питании. Сборник ЗИСТ-а, М., 1965.

С т о л я р о в Я.С. Принципы планирования роста производительности труда за счет использования полуфабрикатов в общественном питании. - Достижения науки - в практику торговли. Укр. НИИТОП. - "Реклама", Киев, 1967.

С т о л я р о в Я.С. Рентабельность и формирование и пути повышения. - "Общественное питание", 1974, № 1.

С т о л я р о в Я.С. Себестоимость, цена и прибыль в общественном питании. М., "Экономика", 1971.

С т о л я р о в Я.С. Цена и рентабельность в общественном питании. М., "Экономика", 1967.

Строительные нормы и правила. - Планировка и застройка населенных мест. Госстрой СССР. М., 1967.

С у х а р е в В.К. Перевод предприятий на работу с полуфабрикатами - основной путь снижения уровня издержек общественного питания. Научные труды Самаркандского кооперативного института им. Куйбышева. том 18, М., "Экономика", 1968.

У м е н А.М. Общественное питание учащихся в общеобразовательных школах и пути его совершенствования. Автореферат, Киев, 1970.

У м е н А.М. О стоимости питания школьников. - "Общественное питание". Сборник докладов Укр. НИИТОП-а. Киев, "Техника", 1967.

У с п е н с к и й Ф.Я., В о л к о в К.Д. Экономика и планирование предприятий общественного питания. Издание 4-е, М., "Экономика", 1974.

Х о д о р о в а З. Организация промышленного производства полуфабрикатов - важное условие роста общественного питания. Труды МИНХ-а. Вып.30, М., 1965.

Хозяйственный расчет в предприятиях общественного питания. Обзорная информация, серия "Общественное питание", вып. 1, М., ЦБНТИ, 1972.

Ц е л и к о в с к и й П.Ф. Роль общественного питания в социалистическом обществе и задачи его дальнейшего развития. Диссертация. Л., 1966.

Ч е р е ш к а Б. Сеть предприятий общественного питания потребительской кооперации Литовской ССР и дальнейшее ее развитие. Автореферат, Вильнюс, 1970.

Ч е р н ы ш о в А. Место заводской столовой в производственной процессе. - "Общественное питание", 1968, № 7.

Ч е р н ы ш о в А. Хозяйственная реформа на заводе и столовая. - "Общественное питание", 1969, № 4.

SISUKORD

1.	Ühiskondliku toitlustamise olemus ja rahva- majanduslik tähtsus	3
1.1.	Ühiskondliku toitlustamise koht sotsialist- likus ühiskonnas	3
1.2.	Elanikkonna tegevuskohajärgne toitlustamine töö sotsiaalse lülina	9
1.3.	Ühiskondliku toitlustamise osa elanikkonna isiklikus tarbimises	13
2.	Toitlustuskäive	19
2.1.	Toitlustuskäibe mõiste	19
2.2.	Toitlustuskäibe arengu seaduspärasused . . .	25
2.3.	Toitlustuskäibe planeerimine	32
2.3.1.	Üldisi märkmeid	32
2.3.2.	Toitlustuskäibe planeerimine	35
2.3.3.	Tooraine ja kaupade vajaduse ja varude pla- neerimise spetsiifika	54
3.	Toitlustuse materiaalne baas	61
3.1.	Toitlustuse põhifondide ja materiaalse baa- si mõiste	61
3.2.	Toitlustuse materiaalse baasi arengu sea- duspärasused	66
3.3.	Toitlustuse materiaalse baasi planeerimine	83
3.3.1.	Üldkasutatava toitlustusvõrgu planeerimine	93
3.3.2.	Elanikkonna tegevuskohajärgse toitlustus- võrgu planeerimine	100
3.3.2.1.	Tööstusettevõtete töötajate tegevuskohajärg- se toitlustusvõrgu planeerimine	102
3.3.2.2.	Õppivat noorsugu teenindava toitlustusvõrgu planeerimine	107

3.3.2.3.	Põllumajandustöötajaid teenindava toitlustusvõrgu planeerimine.	117
4.	Töö, kaader ja töötasu toitlustuses.	126
4.1.	Töö spetsiifika ja toitlustuskaadri arengu seaduspärasused.	126
4.2.	Tööviljakus toitlustamises	138
4.2.1.	Tööviljakuse mõiste ja mõõtmise meetodid	138
4.2.2.	Tööviljakuse analüüs ja tähtsamad seosed	144
4.2.3.	Tööviljakuse mõõtmise probleeme toitlustuses	149
4.3.	Toitlustustöötajate töö tasustamine.	156
4.3.1.	Töötasu olemus	156
4.3.2.	Tariifisüsteem ja töötasu vormid	157
4.3.3.	Eri töötajate kategooriate töö tasustamise spetsiifika.	160
4.3.4.	Tasustamissüsteemi täiustamise võimalused.	163
4.4.	Tööjõuplaani koostamine.	169
4.4.1.	Tööviljakuse planeerimine.	170
4.4.2.	Töötajate arvu planeerimine.	176
4.4.3.	Palgafondi planeerimine.	178
5.	Kogutulu, käibekulud ja kasum toitlustuses	183
5.1.	Kogutulu	183
5.1.1.	Kogutulu olemus toitlustuses	183
5.1.2.	Kogutulu tase ja seda mõjutavad tegurid.	189
5.1.3.	Kogutulu planeerimine.	194
5.2.	Toitlustuse käibekulud	200
5.2.1.	Käibekulude klassifikatsioon	200
5.2.2.	Käibekulude taset mõjutavad tegurid.	206
5.2.3.	Käibekulude planeerimine	213
5.3.	Kasum ja rentaabluse tase toitlustuses	218
5.3.1.	Kasumi olemus ja tähtsus	218
5.3.2.	Kasumi ja rentaabluse taseme näitajad.	220
5.3.3.	Rentaabluse tase ja seda mõjutavad tegurid	223
5.3.4.	Kasumi planeerimine ja plaanipärane kasutamine	230

Lisa 1.	Riikliku ja kooperatiivkaubanduse toitlustuskäibe struktuuri muutumine NSV Liidus ja Eesti NSV-s aastail 1960 - 1973 protsentides	237
Lisa 2.	Juhtivate töötajate ametipalgad toitlustusettevõtetes (rbl./kuus)	239
Lisa 33.	Juhtivate töötajate ametipalgad toitlustustrustides (rbl./kuus)	240
Lisa 4.	Tööviljakuse plaanilise juurdekasvutempo leidmine mõjutegurite kaudu	241
Lisa 5.	Juurdehindluste piirmäärad ETKVL-i süsteemis (% jaehinnast).	244
Lisa 6.	Juurdehindlusemäärad Eesti NSV riiklikus toitlustuses (% jaehinnast)	245
Lisa 7.	Näide kogutulu planeerimiseks lihtsustatud meetodil.	246
Lisa 8.	Üksikute tegurite mõju arvutamine käibekulude plaani täitmisele.	249
Lisa 9.	Käibekulude planeerimine otsese arvutuse meetodil.	250
Lisa 10.	Tartu Toitlustustrusti toitlustusettevõtete rentaabluse sõltuvus kaubakäibe struktuurist ja töömahukusest aastail 1960 - 1973	256
Kasutatud kirjandus	258

Айно Сиймон, Ивар Сиймон. ЭКОНОМИКА
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. На эстонском языке. Тарту-
ский государственный университет. ЭССР, г. Тарту,
ул. Оликооли, 18.

Vastutav toimetaja P. Viires. Korrektor V. Lang.
Paljundamisele antud 31.03.1976. Rotatoripaber
30x42 1/4. Trükipoognaid 16,75. Tingtrükipoognaid
15,58. Arvestuspoognaid 14,22. Trükiarv 500 eks.
MB 04077. TRÜ trükikoda, ENSV, Tartu, Pälsoni t.
14. Tell. nr. 340. Hind 50 kop.

50 kop.